



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA – UnB

FACULDADE UNB PLANALTINA - FUP

LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO DO CAMPO – LEdoC

**SABER-FAZER A FARINHA DE MANDIOCA KALUNGA NO VÃO DE ALMAS E
A ESCOLA DO CAMPO**

ERIVELTON DIOGO CARNEIRO

Planaltina – DF

2017



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA – UnB
FACULDADE UNB PLANALTINA - FUP

LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO DO CAMPO – LEdoC

**SABER-FAZER A FARINHA DE MANDIOCA KALUNGA NO VÃO DE ALMAS E
A ESCOLA DO CAMPO**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado à Banca Examinadora, como
exigência parcial para a obtenção de título de
Licenciatura em Educação do Campo, pela
Faculdade UnB Planaltina, sob a orientação
da professora Regina Coelly Fernandes
Saraiva.

Planaltina – DF

2017

ERIVELTON DIOGO CARNEIRO

**SABER-FAZER A FARINHA DE MANDIOCA KALUNGA NO VÃO DE ALMAS E
A ESCOLA DO CAMPO**

Monografia apresentada ao Curso de Licenciatura em Educação do Campo – LEdoC, da Universidade de Brasília, como requisito parcial à obtenção ao título de Licenciatura em Educação do Campo, com habilitação em CIEMA.

Aprovada em 01/ 02 /2017

Banca Examinadora:

Prof^a. Dr^a. Regina Coelly Fernandes Saraiva (UnB/FUP) – Orientadora

Prof^o. Dr^oJair Reck (UnB/FUP) – Examinador

Profa. Ma. Ana Cristina de Araujo – FUP/UnB Examinadora

Planaltina – DF, 2017

Dedico este trabalho a minha família, em especial a minha mãe, por ser a minha fonte de inspiração espiritual, pelo carinho e apoio; a meu pai Edésio *in memoria*; a meus irmãos Valmir, Vanusa, Luís Paulo, Francisco, Elidon; minhas filhas Sara e Railany, e a Maura, minha esposa.

AGRADECIMENTOS

Agradeço em primeiro lugar a Deus, que me iluminou durante esta caminhada.

A minha orientadora, professora Regina Coelly, pelos ensinamentos incalculáveis e pela paciência que teve comigo, para a realização deste trabalho.

Aos Professores da Licenciatura em Educação do Campo (LEdoC), da Faculdade UnB Planaltina, especialmente aqueles de quem tive a honra de ser aluno, pelo aprendizado e contribuições nas discussões durante o curso, onde aprendi a refletir e duvidar e nunca encarar a realidade como pronta. Aqui aprendi a ver a vida de um jeito diferente.

Aos meus colegas da LEdoC, pelas alegrias, tristezas e dores compartilhadas durante estes quatro anos de convivência. Aos amigos que fiz nesse novo caminhar.

A todas as pessoas da comunidade do Vão de Almas que, direta ou indiretamente, contribuíram para a realização desta pesquisa.

A todos aqueles que de alguma forma estiveram e estão próximos de mim, fazendo esta vida valer cada vez mais a pena.

A minha irmã Vanusa, que me ajudou muito durante toda esta longa caminhada.

Gostaria de deixar registrado também o meu agradecimento especial, à minha família, porque sem o apoio deles seria muito difícil vencer esse desafio. E por último, e nem por isso menos importante, agradeço a minha esposa pelo carinho e compreensão.

RESUMO

A farinha de mandioca produzida pelos Kalungas do Vão de Almas, em Cavalcante, Goiás, é parte da cultura e tradição daquela comunidade. Esta pesquisa teve entre seus objetivos registrar esse conhecimento e identificar como a escola do campo no Vão de Almas pode contribuir para a valorização desse saber tradicional. A metodologia utilizada para atingir o objetivo baseou-se em pesquisa campo para observação e descrição do modo de fazer a farinha (do plantio da mandioca ao preparo da farinha), com início em 2015; entrevistas e conversas com moradores e estudantes da comunidade, bem como análise de documentos, realizada entre janeiro e novembro de 2016. A pesquisa realizada traz a descrição detalhada do modo de produção desse saber-fazer da comunidade do Vão de Almas, com a intenção de fazer o registro dessa prática tão presente na vida de seus moradores. Aborda também os desafios da educação do campo nas escolas do Vão de Almas diante desse conhecimento. A pesquisa revelou que os saberes e fazeres tradicionais no processamento da farinha de mandioca são importantes, pois fazem parte da história e da vida da comunidade, mas esse conhecimento pode sofrer rupturas com o decorrer do tempo. Em escolas do Vão de Almas, foi identificado que os saberes e fazeres tradicionais são trabalhados ainda de forma muito tímida com os jovens. Por outro lado, a comunidade Vão de Almas possui vários professores formados pela Licenciatura em Educação do Campo (LEdoC) que estão aptos a formarem os sujeitos do campo e garantir uma educação de qualidade, associada à valorização da cultura local. Entretanto, ainda é necessário mudanças no Projeto Político Pedagógico das escolas e uma revisão na matriz curricular levando em consideração o conhecimento tradicional existente na comunidade, entre ele o saber-fazer da farinha de mandioca, tão importante na vida cultural e econômica da comunidade.

Palavras- chave: Saber-fazer, farinha de mandioca, escola do campo, Vão de Almas.

LISTA DE ABREVIATURAS

AKC - Associação Kalunga de Cavalcante

AQK - Associação Quilombo Kalunga

DF - Distrito Federal

EPOTECAMPO - Associação da Educação do Campo do Território Kalunga e Comunidades Rurais

FUP - Faculdade UnB Planaltina

GO - Goiás

LDB - Lei de Diretrizes e Bases

LEdoC - Licenciatura em Educação do Campo

MEC - Ministério da Educação

PPP - Projeto Político Pedagógico

PROCAMPO - Programa Saberes da Terra e o Programa de Apoio às Licenciaturas em Educação do Campo

PRONERA - Programa Nacional de Educação na Reforma Agrária

SHK - Sítio Histórico Kalunga

TC - Tempo comunidade

TU - Tempo Universidade

UnB - Universidade de Brasília

LISTA DE FOTOS

Foto 1 – Roça de mandioca	31
Foto 2 – Objetos utilizados na fabricação da farinha	32
Foto 3 – Raiz de mandioca	33
Foto 4 – Ralo de angico	35
Foto 5 – Kalunga ralando mandioca	35
Foto 6 – Massa de mandioca sendo prensada dentro do tipiti	36
Foto 7 – A farinha no forno	37
Foto 8 – A farinha ensacada	38

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Processo de preparação do terreno e plantio da mandioca	31
Tabela 2 - Etapas do processo da preparação da farinha	33
Tabela 3 - Objetos utilizados na preparação da farinha	34

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	10
METODOLOGIA	12
CAPÍTULO 1 – ASPECTOS HISTÓRICOS E CULTURAIS DO VÃO DE ALMAS	16
1.1- História dos bandeirantes e a ocupação de Goiás	16
1.2- Ocupação Kalunga do Vão de Almas	19
1.3 - A diversidade cultural na comunidade Vão de Almas	22
1.4 - Formação do Sítio Histórico Kalunga	24
CAPÍTULO 2 - MODO TRADICIONAL DE FAZER A FARINHA DE MANDIOCA KALUNGA NO VÃO DE ALMAS	27
2.1 - A importância da mandioca para a comunidade Vão de Almas	27
2.2 - Modo tradicional de preparar o solo e cultivar a mandioca	29
2.3 - Modo tradicional do processamento da farinha de mandioca	31
CAPÍTULO 3 – A ESCOLA DO CAMPO NO VÃO DE ALMAS E OS DESAFIOS DIANTE DO SABER-FAZER DA FARINHA KALUNGA	39
3.1 – A escola do campo no Vão de Almas	39
3.2 - Breve histórico da Educação do Campo	42
3.3 – Desafios da escola do campo no Vão de Almas e o saber-fazer a farinha Kalunga	43
CONSIDERAÇÕES FINAIS	48
REFERÊNCIAS	49
ANEXOS 1	52
ANEXOS 2	54
ANEXOS 3	55

INTRODUÇÃO

Esta pesquisa tem como tema o Saber-fazer a farinha de mandioca Kalunga no Vão de Almas e a escola do campo, com o objetivo de registrar esse conhecimento e identificar como a escola do campo da localidade pode contribuir para a valorização desse saber tradicional da comunidade do Vão de Almas, localizada no município de Cavalcante, Goiás.¹

O Vão de Almas está localizado numa região de remanescente de quilombo e é conhecida como Kalunga. O nome Kalunga possui muitos significados; para os kalungueiros é um lugar sagrado, um Deus africano, um rio ou uma planta usada como erva medicamentosa. O território quilombola Kalunga está localizado no Nordeste goiano, na Chapada dos Veadeiros, compreendido entre os municípios de Cavalcante, Teresina e Monte Alegre de Goiás, fazendo parte da bacia hidrográfica do Rio Tocantins.

O Vão de Almas tem um clima semiárido, com vegetação típica de Cerrado, alguns rios cortam a comunidade tornando o lugar um pouco mais agradável nos meses de seca (junho a agosto), dentre eles o Paranã, que limita a comunidade com as demais do território.

A comunidade do Vão de Almas é repleta de saberes culturais que determinam o modo de ser e viver das pessoas, assim como as relações que estabelecem entre si e com o meio ambiente.

A comunidade Vão de Almas apresenta traços marcantes de agricultura camponesa, ou seja, formas tradicionais de trabalhar com a terra, que transparece através do trabalho coletivo e solidário no qual são realizados manejos sustentáveis e a prática econômica voltada principalmente para a subsistência do grupo familiar.

No Vão de Almas não têm saneamento básico, a comunidade enfrenta várias dificuldades para sobreviver, inclusive por ser um lugar de difícil acesso. Os quilombolas, além da agricultura de subsistência, vivem de uma pequena criação de gado, da caça, pesca e do extrativismo vegetal: caju, mangaba, guariroba, pequi, coco indaiá e outros frutos do Cerrado. Desses frutos são extraídos óleos, (óleo de

¹ No Vão de Almas, existem sete escolas, sendo seis municipais e uma estadual para atendimento da comunidade. No trabalho, ao se referir à escola do campo, de modo genérico, estão sendo compreendidas todas as escolas do Vão de Almas.

pequi, óleo de coco e outros) que são consumidos na comunidade e também comercializados na cidade.

A mandioca é o principal cultivo entre os quilombolas do Vão de Almas e a farinha de mandioca tem destaque na produção Kalunga. A farinha de mandioca tem venda garantida e ajuda no incremento da renda familiar. Os quilombolas comercializam o produto no mercado de Cavalcante, Monte Alegre e Teresina de Goiás.

O uso de técnica tradicional na produção da farinha de mandioca na comunidade Vão de Almas, gerou interesse do pesquisador desde o momento em que foi inserido na comunidade, no ano de 2008. A importância do uso da farinha pela comunidade foi um aspecto que sempre chamou a atenção do pesquisador e justificou a intenção de realizar a pesquisa sobre esse saber-fazer tradicional dos Kalunga.

Como estudante da Licenciatura em Educação do Campo (LEdoC)², ao realizar a disciplina Pesquisa e Memória, um dos requisitos exigidos pelo curso, foi possível realizar entrevistas com moradores do Vão de Almas sobre os modos tradicionais de produzir a farinha de mandioca. Realizar o trabalho da disciplina sobre os modos tradicionais de produção na comunidade Vão de Almas, reforçou ainda mais a intenção em conhecer e aprofundar estudos sobre o modo de fazer a farinha de mandioca Kalunga, registrar suas mudanças e contribuir para que não se percam definitivamente.

O fato de conviver durante oito anos na comunidade e o trabalho como professor no Vão de Almas, permitiu observar, durante esse período, que os conhecimentos tradicionais daquele povo estão sendo ameaçados. Um dos motivos que fragiliza os saberes e fazeres tradicionais é o falecimento das pessoas mais velhas da comunidade que, ao morrerem, levam consigo os saberes culturais acumulados por diversas gerações. A falta de interesse de grande parte dos jovens em aprender os saberes tradicionais e a saída dos mais jovens da comunidade para a cidade, em busca de melhores condições de vida, também causam impactos sobre os conhecimentos e a tradição dos Kalungas, pois ao saírem deixam de aprender e

² A Licenciatura em Educação do Campo é um dos cursos da Faculdade UnB Planaltina, da Universidade de Brasília (FUP/UnB), e em seu Projeto Político Pedagógico (PPP) os alunos fazem a disciplina Pesquisa e Memória I a V e são estimulados a pesquisarem aspectos históricos, socioculturais, ambientais e políticos das comunidades/territórios rurais onde vivem ou onde se inserem.

reproduzir os saberes culturais acumulados e que marcam a vida cultural daquele povo.

Como professor na escola da comunidade, foi possível identificar que muitos saberes compartilhados pelos quilombolas do Vão de Almas não são inseridos no contexto escolar e não possuem nenhum registro escrito, inclusive o modo de fazer a farinha de mandioca, tão tradicional na vida Kalunga. Esse aspecto estimulou ainda o interesse pela realização da pesquisa, que agora resulta neste trabalho de conclusão de curso da Licenciatura em Educação do Campo.

Esse contexto de convivência e de muita observação da vida dos quilombolas Kalunga do Vão de Almas, gerou muita inquietação que se traduzem nos seguintes questionamentos de pesquisa: Qual a importância do fazer a farinha de mandioca para a comunidade Vão de Almas? Como acontece o processamento da farinha de mandioca? A tradição cultural do saber-fazer a farinha de mandioca da comunidade Kalunga Vão de Almas pode se perder? De que forma a escola do campo da comunidade pode contribuir com esse conhecimento tradicional?

METODOLOGIA

A pesquisa sobre o saber-fazer a farinha de mandioca Kalunga no Vão de Almas e a escola do campo teve uma abordagem qualitativa. Uma característica essencial da metodologia qualitativa é a sua singularidade e a não-compatibilidade com generalizações, ou seja, traz uma proximidade entre o pesquisador e as pessoas que participaram da pesquisa.

A pesquisa qualitativa é aquela que trabalha predominantemente com dados qualitativos, isto é, a informação coletada pelo pesquisador. Para Creswell (1998), o primeiro passo da pesquisa nessa abordagem é coletar informações através de observações e entrevistas para registro das informações.

Para Marconi e Lakatos (2003), a observação é uma técnica de coleta de dados qualitativos que fornece informações sobre determinados aspectos da realidade por meio, não só da observação, mas também pelo exame de fatos ou fenômenos que não necessariamente seriam citados pelos entrevistados.

A observação ajuda o pesquisador a identificar e a obter provas a respeito de objetivos sobre os quais os indivíduos não têm consciência, mas que orientam seu comportamento. Desempenha

papel importante nos processos observacionais, no contexto da descoberta, e obriga o investigador a um contato mais direto com a realidade. É o ponto de partida da investigação social. (MARCONI e LAKATOS, 2003, p. 191)

Morar e trabalhar na comunidade do Vão de Almas auxiliou todo o processo de observação e contribuiu fundamentalmente para esta parte do trabalho de campo. Esta metodologia abrange de modo mais próximo os indivíduos investigados, conforme é observado por Gil (2008):

O estudo de campo procura o aprofundamento de uma realidade específica. É basicamente realizado por meio da observação direta das atividades do grupo estudado e de entrevistas com informantes para captar as explicações e interpretações do que ocorre naquela realidade. (GIL, 2008, p.10)

A observação de campo tornou possível registrar todo o processo de fabricação de farinha de mandioca dos quilombolas, desde a preparação do solo até o ensacamento da mesma. Esse procedimento também foi subsidiado por entrevistas, que complementaram as informações para o registro.

A realização de entrevistas também foi outra técnica de pesquisa utilizada. A entrevista é um instrumento de pesquisa que vem sendo bastante utilizado nos vários campos da ciência. Segundo Marconi e Lakatos (2003), alguns autores consideram a entrevista como uma técnica excelente para obtenção de dados em uma investigação social.

De acordo com Ribeiro (2008), a entrevista tornou-se nos últimos anos, um instrumento do qual se servem constantemente, e com maior profundidade, os pesquisadores de diversas áreas do conhecimento. Estes recorrem à entrevista sempre que têm necessidade de obter dados que não podem ser encontrados em registros e fontes documentais, podendo estes serem fornecidos por determinadas pessoas.

A entrevista é uma das técnicas de coleta de dados considerada como sendo uma forma racional de conduta do pesquisador, previamente estabelecida, para dirigir com eficácia um conteúdo sistemático de conhecimentos, de maneira mais completa possível, com o mínimo de esforço de tempo (ROSA; ARNOLDI, 2006, p. 17).

Para a realização deste estudo foram realizadas seis entrevistas semiestruturadas com moradores da comunidade Vão de Almas, com idade,

profissões e grau de escolaridades diferentes. Os entrevistados foram escolhidos para demonstrar a visão que cada um tem em relação ao saber-fazer da farinha de mandioca. Foram entrevistados dois grupos:

- O primeiro grupo foi de pessoas que ainda realizam o processamento da farinha. São aquelas pessoas que sabem as melhores técnicas tradicionais no processo de fazer a farinha e que detêm o conhecimento das gerações passadas e são guardiãs do conhecimento. Participaram desse grupo dois moradores do Vão de Almas, um homem (54 anos de idade) e uma mulher (59 anos de idade), ambos lavradores e analfabetos, mas que dominam o saber-fazer da farinha Kalunga.

- O segundo grupo foi de jovens da comunidade. Estes jovens estão cursando a primeira série do ensino médio no Colégio Estadual Kalunga 1, uma das escolas da comunidade. A intenção de entrevistar esse grupo foi a de investigar qual é o interesse em relação ao conhecimento tradicional no processo de fazer a farinha de mandioca, e também descobrir quais conhecimentos de cunho tradicional eles já adquiriram com os mais velhos. Foram entrevistados quatro jovens da comunidade: dois homens e duas mulheres; todos estudantes do ensino médio, sendo uma delas merendeira. Ao longo do trabalho, trechos das entrevistas realizadas foram utilizadas para compor o texto de análise, mas as falas não foram identificadas.

As entrevistas foram realizadas entre junho a novembro de 2016. Elementos da metodologia da história oral contribuíram para a realização das entrevistas. Para Delgado (2006), a importância da história oral está no fato desta ser um procedimento integrado a uma metodologia que privilegia a realização de entrevistas e depoimentos com pessoas que participaram de processos históricos ou testemunharam acontecimentos no âmbito da vida privada e coletiva.

A história oral é um procedimento metodológico que busca, pela construção de fontes e documentos, registros, através de narrativas induzidas e estimuladas, testemunhos, versões e interpretação sobre a história em suas múltiplas dimensões: factuais, temporais, espaciais, conflituosas, consensuais (DELGADO, 2006, p. 60).

Além das entrevistas foram realizadas conversas informais com moradores da comunidade. Dessas conversas resultaram registros sobre o plantio e modo de preparo da farinha de mandioca Kalunga do Vão de Almas.

Também foi feito um registro fotográfico do processo de plantio e de produção da farinha pelos quilombolas, nos anos de 2015 e 2016. Foi registrado

desde o plantio da mandioca até ensacamento da farinha. Parte desse registro é apresentado no corpo deste trabalho.

Em umas das escolas da comunidade, Colégio Estadual Kalunga I, foi realizada também uma pesquisa documental: o Projeto Político Pedagógico e a matriz curricular. Nesta escola atua o pesquisador e ela foi escolhida devido à facilidade de acesso às fontes de pesquisa. Este material foi analisado e permitiu tecer observações relativas sobre como a escola do campo da comunidade pode contribuir para a valorização desse saber tradicional da comunidade do Vão de Almas.

O trabalho está dividido em três capítulos: no Capítulo 1, foram abordados aspectos históricos e culturais da comunidade Vão de Almas desde a ocupação da região pelos bandeirantes; a ocupação da comunidade Vão de Almas; a formação do Sítio Histórico Kalunga e a diversidade cultural no Vão de Almas.

O capítulo 2 traz o modo tradicional de fazer a farinha de mandioca na comunidade Vão de Almas: a importância da mandioca para a comunidade; o modo tradicional de preparar o solo e cultivar a mandioca, e o modo tradicional do processamento da farinha de mandioca.

O capítulo 3 aborda o desafio da educação do campo no trabalho com o saberes e fazeres tradicionais, em especial, o saber-fazer da farinha de mandioca Kalunga. Neste capítulo, são apontados as contribuições que a educação do campo pode dar para pensar a tradição na escola do Vão de Almas, entre eles a farinha de mandioca.

CAPÍTULO 1

ASPECTOS HISTÓRICOS E CULTURAIS DO VÃO DE ALMAS

1.1. História dos bandeirantes e a ocupação de Goiás

Goiás, assim como outros estados e cidades no Brasil, foi povoado devido a descoberta de minas de ouro. Este Estado foi percorrido inicialmente pelos bandeirantes e seu povoamento se deu em decorrência do descobrimento das minas de ouro por volta do século XVIII.

Segundo Pallacín (2008), a descoberta de ouro em Minas Gerais foi o fator que ocasionou o desbravamento da região do estado de Goiás. No fim do século XVII e início do século XVIII, expedições de bandeirantes descobriram as primeiras minas de ouro no território de Goiás. Os bandeirantes tinham como objetivo explorar ouro no interior do país e as margens do rio São Francisco. As primeiras expedições saíram de São Paulo em direção noroeste, seguindo uma trilha de índios, chamada de “Caminho dos Goiaes”. No mesmo período, chegaram a região os missionários vindos do norte do país.

No ano de 1682, o sertanista (bandeirante) Bartolomeu Bueno organizou uma Bandeira rumo ao sertão brasileiro; com seu filho de 12 anos de idade rompeu mato adentro e chegou ao interior do Brasil.

Com a morte de Bartolomeu Bueno (tanto a data quanto os motivos da morte do bandeirante são imprecisos), seu filho Bartolomeu Bueno da Silva tentou refazer a expedição de seu pai cerca de 40 anos depois, em 1722. O Anhanguera, como ficou conhecido Bartolomeu Bueno da Silva, conseguiu encontrar e explorar ouro nas margens do Rio Vermelho em 1725. Primeiramente fundou o povoado da Barra e depois o Arraial de Sant’Anna, com a grande quantidade de ouro que foi extraído das minas, o Arraial, por sua importância econômica para a Coroa Portuguesa, foi elevado à categoria de Vila, e em meados de 1750 foi denominado de Vila Boa de Goiás.

Até o ano de 1749, Goiás não existia, o território pertencia à capitania de São Paulo, somente a partir dessa data que surgiu a capitania de Goiás. Os principais povoados e arraiais surgiram no momento da mineração, no século XVII,

constituíam-se de núcleos urbanos instáveis e irregulares, o primeiro governante enviado à nova capitania foi Dom Marcos de Noronha (Conde dos Arcos).

Nas proximidades de Sant'ana, surgiram numerosos arraiais às margens dos córregos e rios, como centros de garimpo: Barras, Ferreiro, Anta, Ouro Fino, Santa Rita, etc. Ao divulgar-se a riqueza das minas recém - descobertas surgiram gente de toda parte do país.

Os jesuítas, organizadores de grandes expedições vieram do Pará pelo rio Amazonas e navegaram pelos rios Tocantins e o Araguaia, com o intuito de capturar índios para catequizá-los. Nem os bandeirantes, nem os jesuítas tinham residências fixas em Goiás por esse período. “Por isso é costume dizer que o descobridor de Goiás foi o Anhanguera. Isto não significa que ele foi o primeiro a chegar a Goiás, mas sim o primeiro a vir a Goiás com intenção de fixar aqui” (PALLACÍN, 1986, p. 8).

Com o descobrimento do ouro no Brasil, com destaque para as minas de ouro de Minas Gerais, em 1690, o território que era ocupado por índios começou a se transformar e cobrir-se de vilas e arraiais. Em 1718, as minas de Cuiabá deram início ao povoamento de Mato Grosso.

Em decorrência da descobertas de ouro em Minas Gerais, Bartolomeu Bueno, o Anhanguera, com sua experiência, julgava que em Goiás também poderia existir ouro. Com a licença obtida do rei, organizou uma expedição e cada um dos participantes dessa sociedade entrava com um número de escravos e índios.

Após grande procura, Anhanguera descobriu ouro no rio Vermelho, na atual região da cidade de Goiás. Três anos depois, voltou a São Paulo para relatar a descoberta do ouro. Dez anos após a exploração das minas em Goiás já havia mais de dez mil negros escravizados na região.

A introdução do negro escravizado em Goiás é dessa época. O estado de Goiás nasce sob o símbolo do ouro e da garimpagem, sendo o africano a principal figura e, ou mesmo, o motor propulsor dessa estrutura (BAIOCCHI, 1999).

De acordo com Pallacín (1994), a população negra no ano de 1722 era aproximadamente doze mil escravos. Em 1750 os cálculos indicavam 16.800. Em

1753 foi o ano que marcou a maior produção de ouro em Goiás. Já nos anos seguintes, o número de escravos aumentou continuamente.

Nos vinte primeiros anos da mineração, várias partes de Goiás foram vasculhadas em procura do ouro. A rota do ouro em Goiás abriu várias zonas de povoamento durante o Século XVIII. A primeira aconteceu nas proximidades de Santa Cruz, Santa Luzia (Luziânia), Meia Ponte (Pirenópolis), Jaraguá, Vila Boa. A segunda zona se formou com destaque para Traíras, Água Quente, São José (Niquelândia), Santa Rita e Muquém. Por fim, o verdadeiro norte da Capitania que abrangia uma extensa zona entre o Tocantins e os chapadões dos limites com a Bahia. Nessa região, para quem vendia na sua maior parte, áspera e árida, encontravam-se algumas povoações dispersas: Arraias, São Félix, Cavalcante, Natividade, Porto Real (Porto Nacional), o arraial mais setentrional (PALLACÍN, 1986, p. 11).

A venda de escravos no início da exploração de ouro em Goiás, foi um comércio lucrativo tanto quanto para quem comprava. Nesse período, dada a procura de escravos para trabalhar nas minas, o preço dos escravos havia multiplicado.

De acordo com Pallacín (1986) depois de 1750, embora os preços já comesçassem a diminuir como o rendimento do escravo tinha decaído, a mineração podia ser um negócio arriscado:

Continuava a importação de escravos, mas se o dono não administrasse corretamente não poderia pagar os prazos e os juros da compra dos escravos e seus bens seriam penhorados e mais tarde leiloados. Era o que acontecia com frequência (PALLACÍN, 1986, p. 22).

No Brasil há grande dificuldade em determinar a origem etnográfico dos negros que vieram nos tempos coloniais. Como os negros, de uma forma geral, eram considerados mercadorias e tratados como peças da Índia, preto de Guiné, negro da Costa, os mercadores não faziam registro de sua procedência.

Em Goiás não foi diferente, a historiografia, de modo geral, sempre excluiu o negro do processo de construção do País. As primeiras notas dando notícias do negro em Goiás foram de caixeiros viajantes e de tropeiros, quase sempre carregadas de preconceitos e de uma imagem depreciativa.

De acordo com Silva (1974), os poucos documentos existentes dão notícia de que, os negros que vieram para Goiás, com relação à história dos bandeirantes, decorrentes da exploração das minas de ouro, eram provenientes, em grande parte, de Angola, do Congo e Moçambique e, em sua maioria eram negros bantos. A afirmação se ratifica nos elementos recolhidos do folclore goiano e na leitura de contistas e romancistas.

Palacín (1986) afirma que o século XVIII em Goiás foi um longo período de tormento para os escravos, sobretudo nas minas. Se as outras tarefas que exercitavam já eram sofridas, nas minas as suas forças eram exaustivas até a morte. Trabalhavam de sol a sol e para manter-se no trabalho ingeriam altos doses de cachaça. Em consequência muitas doenças proliferaram entre os escravos. Mal alimentados, exaustos pelo trabalho nas minas e acometidos de doenças que não davam tempo de curar-se, tinham uma vida muito breve no trabalho.

Os maus tratos vividos pelos escravos nas minas em Goiás eram tão violentos que praticamente em quase todos os arraiais formou-se um quilombo como marca da resistência e refúgio. Palacín (1994), afirma que medidas de correção contra os fugitivos eram cruéis, a sentença incluía desde o açoitamento, marca com ferro em brasa com a letra “F”, que significava fugitivo, prisão, corte de orelha ou até mesmo era paga com a vida. Para combater as fugas dos escravos e a formação dos quilombos em Goiás, foi instituída a profissão de caçador de escravos – o capitão-do-mato, característica da colônia, com prática em várias regiões.

Palacín (1994) afirma que:

O capitão-do-mato [...] recebia um ordenado (um vintém de ouro por dia, ordinariamente) e um tanto por escravo recuperado e entregue a seu senhor. Pelo sistema comunal da administração portuguesa, eram os proprietários de escravos os que deviam arcar com as despesas da luta contra os quilombos, cotizando-se segundo o número de seus escravos. Os moradores de Arraias, por exemplo, pagaram em 1749 quatro vinténs por escravo, segundo o costume, para combater o quilombo (p. 80).

1.2. Ocupação Kalunga do Vão de Almas

Os bandeirantes encontraram muito ouro no interior do Brasil no final do século XVII e começo do século XVIII. O ouro existia em quantidade e as terras

onde foi descoberto passaram a ser chamada de Minas Gerais. A febre do ouro tomou conta também do estado de Goiás (MOURA, 2007).

Para explorar tantas riquezas foi necessário muitos escravos. Entretanto, muitos deles fugiram dos maus tratos e com medo de serem capturados pelos capitães do mato formaram quilombos em áreas de difícil acesso da Chapada dos Veadeiros. Nesses lugares tiveram contato com os índios que viviam por todo planalto goiano e formaram vários quilombos dando a origem diversas comunidades, dentre elas o Vão de Almas.

Nas comunidades quilombolas de Cavalcante, Vão de Almas, Ribeirão do Bois, Vão do Moleque, dentre outras, tem uma planta chamada Calunga, planta medicinal amarga, muito usada pelos quilombolas no combate de verminoses. No município de Monte Alegre existe também um córrego que tem nome Calunga. Kalunga com “K” surgiu depois do reconhecimento do Sítio Histórico e Cultural Kalunga, ao ser feito resgate cultural da palavra kalunga, que é de origem africana.

A história da comunidade Vão de Almas surgiu no final do século XVIII, quando ex-escravos fugiram das minas de ouro de Cavalcante, já em decadência, os mesmos se refugiaram nos vãos, lugares montanhosos de difícil acesso.

De acordo com Baiocchi (2006), a ocupação do território onde está situado o Vão de Almas surgiu a partir de 1722, quando Bartolomeu Bueno e João Leite da Silva Ortiz iniciaram a colonização e implantação do ciclo do ouro nas minas de Goiazes.

A partir daí surgiu o povoamento dessa região, cuja estrutura econômica era voltada para a mineração do ouro, com base no trabalho escravo:

No século XVIII, instalam-se as Minas do Tocantins. Nasceram às cidades de Cavalcante (1740) e Santo Antônio do Chapéu (1769), hoje Monte Alegre, entre outras, onde se instalaram mineradoras, a de Boa Vista próximo o Rio Paranã. A história oral registra quando tudo começou, os primeiros moradores, as primeiras migrações sucessivas, a posse da terra, a miscigenação com o indígena (BAIOCHI, 1995, p. 38).

De acordo com Baiocchi (1999), a comunidade Vão de Almas também nasceu de um processo migratório interno, onde formaram alianças por meio de casamentos entre as famílias das comunidade Saco Grande e Vão do Muleque:

Os moradores do Saco Grande e Vão do Muleque, isto é, as famílias dos Pereira, Dias, Faria, Fernandes de castro, da Cunha, Mangano dos Santos e Ribeiro Souza, unem-se em alianças matrimoniais perpetuando a vida (BAIOCHI, 1999, p.78).

A comunidade Kalunga Vão de Almas se encontra localizada dentro do imenso vão cercado por muitas montanhas. A vegetação predominante é o Cerrado que integra matas residuais e cerradão. Há uma grande variedade de espécies vegetais e animais, o clima é seco e semiárido e as chuvas ocorrem com frequência nos períodos de novembro a março. O território ocupa uma área de aproximadamente 253.191,72 hectares.

O território Kalunga Vão de Almas está localizado no Centro Oeste, compreendido entre os municípios de Cavalcante, Teresina de Goiás e Monte Alegre de Goiás, fica a 82 quilômetros de Cavalcante.

O Vão de Almas faz parte da bacia hidrográfica do Rio Tocantins. A comunidade recebeu esse nome devido a um rio que passa na região chamado de Rio das Almas.

Segundo moradores, estimam que a comunidade tem mais de dois séculos. Não se sabe bem ao certo, mas calculam pela idade dos moradores mais velhos.

A comunidade Vão de Almas é subdividida nas seguintes localidades: fazenda Córrego da Serra, Parida, Vazantão, Coco, Jurema, Lagoa, Forno, Choco, Terra Vermelha, Vargem Grande, Gameleira.

Vão de Almas está situado a 400 quilômetros da capital do País, Brasília, Distrito Federal. Possui uma população de cento e noventa e duas famílias, uma média de cinco integrantes por família, que corresponde a novecentas e sessenta pessoas (SECRETARIA MUNICIPAL DE IGUALDADE RACIAL E DA MULHER, 2013)

O território tem um clima semiárido, com a vegetação típica do Cerrado, contendo alguns rios que cortam a comunidade tornando um pouco mais agradáveis os meses de seca.

A comunidade Vão Almas vive basicamente da agricultura de subsistência, da criação de animais, da caça e da pesca. O modo de produção é voltado para a preservação do meio ambiente ou seja, de forma sustentável. Os Kalungas do Vão de Almas utilizam técnicas que não agredem o meio ambiente, como a enxada e a foice e não usam agrotóxicos, portanto a produção de alimentos são orgânicos e saudáveis.

A mandioca é o principal cultivo e a farinha de mandioca tem destaque na produção kalunga. A farinha de mandioca tem venda garantida e ajuda no incremento da renda familiar. Os quilombolas comercializam o produto no mercado de Cavalcante, Monte Alegre e Teresina de Goiás.

Segundo relatos dos moradores, a comunidade sobrevivia apenas de seus produtos locais, aos poucos os kalunga foram estabelecendo contato com outras comunidades e a cidade, o que fez surgir à troca de produtos. A farinha de mandioca é o produto mais comercializado pelos quilombolas.

1.3. A diversidade cultural na comunidade do Vão de Almas

O Vão de Almas é uma comunidade remanescente de quilombo e teve início há mais de duzentos anos, quando o do interior de Goiás foi ocupado pelos colonizadores portugueses para a exploração de ouro, onde era utilizado o trabalho escravo. Com a decadência das minas nessa região, os antigos escravos fugiam à procura de lugares de difícil acesso, dando origem aos quilombos que eram cercados por diversas serras e ali essa população resistiu ao longo dos anos.

Segundo Baiocchi (1999), por mais de três séculos, os quilombolas foram construindo suas identidades. E, a partir daí foram criando suas culturas, modos de vida, e a sobrevivência dentro quilombo. A identidade está presente em tudo aquilo que faz parte do patrimônio cultural, os costumes e as tradições. Nas comunidades quilombolas, as pessoas contam com os benefícios que os saberes culturais proporcionam. Esses, que também são fazeres, baseiam-se na convivência entre gerações, que adquiriram a partir dos conhecimentos dos ancestrais (MONTE ALTO, 2012).

Essa comunidade possui aproximadamente cento e noventa e duas famílias. A maioria vive da agricultura de subsistência (arroz, feijão, milho, bata doce, quiabo, abóbora, jiló e mandioca), mas a parte da produção que excede da alimentação familiar, conseqüentemente é vendida, por exemplo, a farinha de mandioca. Também criam animais, como gado, porcos e galinhas. Muitas famílias têm como fonte de renda benefícios do Governo Federal, como Bolsa Família e aposentadoria.

A comunidade é de difícil acesso, pois as estradas são mal acabadas e não possuem pontes. A prefeitura municipal oferece transporte rural uma vez por mês, facilitando o recebimento dos benefícios e as compras dessa gente.

Atualmente o povo da comunidade faz compras de mantimentos na cidade, mas algum tempo atrás, tudo era produzido na comunidade. Era comum os homens e as mulheres garimparem e retirarem o ouro para trocar por mercadorias nas festas que até hoje acontecem ali.

Segundo Rosa (2013), diversas festas de cunho religioso acontecem na comunidade Vão de Almas durante o ano: são Romarias, festas dedicadas aos santos e santas da igreja católica, folias, casamentos na fogueira, batizados e tantas outras tradições festivas e práticas religiosas ainda muito vivas no Vão de Almas.

O Vão de Almas realiza a Romaria de Nossa Senhora da Abadia, que é considerada uma das principais riquezas culturais herdadas dos antepassados, onde são realizadas rezas, batizados em casa, casamentos na fogueira, levantamento de Mastros, Impérios, novenas. Esses eventos são bem organizados, começando pela decoração até os “comes e bebes” (comidas típicas da região), onde são servidas farofas de carnes de bovinas, arroz, feijão, guarirobas e bolos diversos.

Neste evento a comunidade aproveita para rever parentes, amigos, e também conhecer pessoas de outras lugares. Além disso, aproveitam para contar histórias, tomar banho no rio e dançar.

Rosa (2013), afirma que a Romaria de Nossa Senhora da Abadia virou tradição na comunidade, pois acontece há 200 anos, onde é realizada anualmente no período de 12 a 17 de agosto, que reúne cerca de duas mil pessoas entre os romeiros, visitantes e pesquisadores vindos de diversos lugares.

O Vão de Almas é uma comunidade que ainda sofre com a falta de infraestrutura. A comunidade Vão de Almas não possui posto de saúde, conta apenas com alguns agentes comunitários de saúde, que fazem visitas mensalmente, por isso as práticas terapêuticas populares são adotados. Nas várias práticas de cura é utilizado o uso das plantas medicinais e o benzimentos.

Os moradores têm uma luta diária pela posse definitiva da terra, objeto de promessas de titulação e possibilidades de melhores condições de sobrevivência.

Fazer a farinha é parte da diversidade cultural da comunidade Vão de Almas. Esse saber-fazer tem sido repassados entre as gerações e seu modo de fazer será detalhado no próximo capítulo.

1.4. Formação do Sítio Histórico Kalunga

O quilombo do Sítio Histórico Kalunga (SHK), assim como outras áreas de quilombos existentes no Brasil, é representante de uma das maiores expressões de luta, especialmente pela terra, organizada no país, que resiste ao sistema colonial escravista, além de atuar sobre questões estruturais, nos diversos períodos histórico-culturais brasileiros, orientada e liderada por africanos escravizados e seus descendentes nascidos no Brasil.

O quilombo Kalunga surgiu em decorrência da extração do ouro em Cavalcante, como também das minas existentes em Morro do Chapéu, hoje Monte Alegre de Goiás, e Arraias, hoje no Tocantins. Esses três municípios são próximos e, na época da mineração, eram considerados rota do ouro no nordeste Goiano. O local escolhido para refúgio foi estratégico, por ser de difícil acesso, cheio de serras e morros.

Segundo Croisés (2009), os kalungas são remanescentes de quilombos esparsos que se estabeleceram ainda no Século XVIII, com a colonização do interior do Brasil e a descoberta do ouro na região onde hoje se situa Goiás com a exploração das chamadas “minas dos Goyazes”.

Os escravos cansados da submissão e dos castigos violentos sofridos, principalmente nas minas de ouro, fugiram em busca de liberdade, refugiando-se entre serras e montanhas. O local de difícil acesso por eles foi denominado Kalunga.

A região Kalunga é difícil acesso, pois é cercada por serras e rios, terrenos acidentados e animais selvagens, dificultava o acesso dos capitães do mato e protegia os escravos fugitivos dos trabalhos forçados e cruéis de seus donos. Além disso, a localização próxima aos rios favorecia a possibilidade de fuga pelo seu leito.

A formação do quilombo naquela área tão inóspita, onde existiam onças, jacarés, cobras e outros animais ferozes, nos meados do Século XVIII, ali os escravos sentiam seguros. A segurança contra os escravistas era a própria topografia do terreno. Contra os ataques dos animais ferozes, eram as perícias de quilombolas preparados para a caça (SOARES, 1995, p. 89).

O rio Paranã corta os três municípios, sendo que de um lado ficam Cavalcante e Teresina e do outro o município de Monte Alegre de Goiás. Esse rio é de suma importância para os povos Kalunga, pois retiram dele peixe para alimento e encurtam distâncias entre as comunidades por meio de canoas e fazem plantações em suas margens. Foi também o rio Paranã que os defendeu do branco e os separava dos castigos e da morte.

O território Kalunga está situado na região nordeste do Estado de Goiás, na microrregião da Chapada dos Veadeiros, nos chamados vãos das localidades quilombolas. Esse território situa-se nos municípios de Monte Alegre de Goiás, Teresina de Goiás e Cavalcante do Estado de Goiás. O território de aproximadamente 253.000 hectares, às margens do rio Paranã, mais ou menos a 560 km de Goiânia-GO e 350 km de Brasília-DF, entre serras, vãos e montanhas, foi reconhecido em 1991, pela Assembleia Legislativa do Estado de Goiás como Sítio Histórico e Patrimônio Cultural Kalunga, por meio da Lei Estadual nº 11.409 desse mesmo ano (PARÉ, OLIVEIRA E VELOSO, 2007)

Segundo Baiochi (2001), a palavra Kalunga tem um significado que envolve o sentimento de território, sendo considerado um lugar sagrado e ainda uma planta que nunca seca, a *Simaba Ferrugínea*, que representa o poder e a ancestralidade, valorizando a memória dos antepassados africanos, que primeiro se enraizaram naquelas terras, transformando o espaço geográfico, fortalecendo sua identidade.

A antropóloga Mari de Nazaré Baiocchi contribuiu bastante para o desenvolvimento de todo o território ajudando o povo a superar alguns preconceitos, incentivando na preservação de sua memória, fortalecendo a identidade desse povo e também lutou por vários benefícios, como educação e tentativa de legalização das terras, para as comunidades quilombolas do Sítio Histórico Kalunga.

CAPÍTULO 2

MODO TRADICIONAL DE FAZER A FARINHA DE MANDIOCA KALUNGA NO VÃO DE ALMAS

2.1. A importância da mandioca para a comunidade Vão de Almas

Na comunidade Vão de Almas, assim como nas demais regiões do país, a produção de mandioca é muito antiga, cultivada pelos índios há milhares de anos. As pinturas rupestres indicavam que também se dominava a técnica de fabricação da farinha, o que atesta que a mandioca fazia parte da alimentação da população dessa época:

Dá na nossa terra outra casta de mandioca, que o gentio chama aipins, cujas raízes são da feição da mesma mandioca, e para se recolherem estas raízes as conhecem os índios pela cor dos ramos, no que atinam poucos portugueses. E estas raízes dos aipins são alvíssimas; [...] Destes aipins se aproveitam nas povoações novas, porque como são de cinco meses, se começam a comer assadas, e como passam de seis meses fazem-se duros, e não se assam bem, mas servem então para beijus e para farinha fresca, que é mais doce que a da mandioca, as quais raízes duram pouco debaixo da terra, e como passam de oito meses, apodrecem muito. Os índios se valem dos aipins para nas suas festas fazerem deles cozidos seus vinhos, para o que os plantam mais que para os comerem assados, como fazem os portugueses. (Cascudo, 1988, p. 28).

A mandioca também foi introduzida na culinária durante a colonização do Brasil a partir do século XVI:

[...] desta farinha de guerra usam os portugueses que não têm roça, e os que estão fora d'elas na cidade com que sustentam seus criados e escravos, e nos engenhos se provêm d'ela para sustentarem a gente em tempo de necessidade (Cascudo, 1983, p.31).

A mandioca é muito importante para a comunidade Vão de Almas, pois faz parte da economia local, pautada na simplicidade, nas formas de preparo da terra, plantio, colheita e distribuição do produto que é a farinha de mandioca. Antes produzida apenas para o sustento, mas é um dos principais produtos de venda em outras comunidades e que proporciona uma renda para as famílias da comunidade, assim, afirma um morador do Vão de Almas:

Graças a mandioca consegui criar os meus filhos, com ela fazia beiju, biscoitos, o quibebe e farinha. A farinha era vendida na cidade, o dinheiro me ajudava muito. (Relato de morador entrevistado, 2016)

Segundo os moradores alguns tipos de mandioca conhecidas popularmente como mandiocas brabas ou amargas, ou seja, mandiocas com substancias tóxicas, são plantadas apenas para a produção de farinha, entre elas: mandioca onça, mandioca piripiri, mandioca brava, mandioca mata-fome, impimané e outras. As mandiocas consideradas mansas ou doces, ou seja, sem substancias tóxicas, próprias para comer crua, cozidas e fazer o tradicional (beiju), são: mandioca castelo rosa ou castelo preto, castelo branco, galheirinha, rochona, aparecida entre outras.

Embora a maior parte da produção de mandioca seja destinada à fabricação de farinha, outros produtos são importantes, destacando-se a tapioca e o polvilho, com ampla aplicação na culinária, como na fabricação de biscoitos (enroladinhos, peta, etc.) e beijus, como afirma um morador do Vão de Almas:

A farinha pode ser consumida com qualquer outro alimento. Exemplo: leite, ovo, pirão de peixe, e de carne”. (Relato de morador entrevistado, 2016).

Segundo relatos dos moradores, a comunidade Vão de Almas passou por muitas dificuldades, inclusive fome. Afirmam que a mandioca “matou a fome de muita gente”. É importante ressaltar que os mesmos viveram por muitos anos isolados em lugares inóspitos, passaram muitas necessidades e a mandioca foi um dos meios que eles utilizaram pra sobreviverem. E assim, afirma um morador da comunidade:

A farinha é bastante usada como alimento em toda comunidade desde muito tempo, pois sempre escutei os mais velhos dizendo que a farinha substituí o arroz. Mas o plantio de arroz era pequeno, então colhia pouco e muitas vezes acabavam antes de começar as águas (chuva), período de plantio. Assim, passava a utilizar a farinha em todas as refeições (Relato de morador entrevistado, 2016).

Nesse relato fica claro como a mandioca é de suma importância para a comunidade Vão de Almas. Ela é a base alimentar da comunidade há vários anos e é o principal produto processado nesta comunidade. É importante salientar que tudo é realizado de forma tradicional, da preparação do solo ao processamento deste importantíssimo alimento.

2.2- Modo tradicional de preparar o solo e cultivar a mandioca

Segundo Baiocchi (1999), por mais de três séculos, os quilombolas foram construindo suas identidades. É através da identidade que se criam e recriam as suas culturas e modos de vida, e a sobrevivência do próprio quilombo.

Nas comunidades quilombolas, as pessoas contam com os benefícios que os saberes culturais proporcionam. Esses, que também são fazeres, baseiam-se na convivência entre gerações, que adquiriram a partir dos conhecimentos dos ancestrais (MONTE ALTO, 2012).

O Decreto nº 6.040, de 07 de fevereiro de 2007, refere-se ao termo populações tradicionais como povos e comunidades tradicionais, os quais são definidos pelo Artigo 03:

Povos e comunidades tradicionais: grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para a sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas geradas e transmitidas pela tradição (BRASIL, 2007).

Segundo Saraiva (2012), ser tradicional pode ser visto como uma condição que torna possível a valorização de saberes historicamente excluídos e desqualificados, fortalecendo a identidade e a cultura. Comunidades tradicionais são aquelas que trazem consigo culturas, saberes e fazeres de muitos anos atrás, que se aprendem na convivência uns com os outros e com o meio.

[...] a tradicionalidade remete ao modo de viver diferenciado, onde as pessoas se identificam entre si e compartilham seus costumes; o cuidado com a saúde; crenças e memória coletiva vinculada ao território onde vivem (SILVA, 2013, p. 19).

O Vão de Almas é uma comunidade tradicional repleta de saberes e fazeres que foram repassados de geração para geração. Inclusive o modo tradicional de preparar e cultivar a terra é conservado até hoje pelos moradores da comunidade.

É importante ressaltar que o povo dessa comunidade viveu isolado durante anos sem contato com outras civilizações e isso segundo Baiocchi (1999) permitiu conservar o modo de vida tradicional e sua identidade.

As técnicas de preparação do solo e o cultivo da mandioca permanece ainda bastante rudimentares. A agricultura praticada não é mecanizada, e em geral não usam fertilizantes e agrotóxicos:

Trabalham em roças de toco, plantam: mandioca, arroz... As técnicas de cultivo: derrubadas da vegetação, em um trecho da mata ou capoeira, queimada, coivara e o plantio nas primeiras chuvas do inverno (JATOBÁ, 2002 p.42).

Os principais instrumentos utilizados são: o machado, a foice e a enxada. Esses saberes e fazeres são transmitidos através das gerações e fazem parte do patrimônio cultural da comunidade Vão de Almas.

A preparação do terreno para o cultivo da mandioca é feito com o uso de derrubada e roçada manual da vegetação, queimadas, coivaras, capina e coveamento da terra, prevalecendo à cultura rudimentar. No plantio a família toda participa: as covas são abertas com enxada (realizadas pelos homens) e as manivas (caule da mandioca) são cortadas com facão em pedaços de 10 a 15 centímetros e colocada na cova de um a dois pedaços, em seguida é jogado terra até tapar toda a maniva (trabalhos realizados por mulheres e crianças). É importante ressaltar que depois que as mandiocas nascem é preciso fazer a limpeza do terreno no mínimo duas vezes, sempre puxando o cisco com terra para o pé da mandioca, assim este serve de adubo, para que as plantas possam ter raízes mais grossas.

Segundo Baiocchi (1999), as roças medem em geral de 2000 a 4.000 metros quadrado, dependendo do número de pessoas envolvidas na produção e no consumo. São cultivadas por um grupo de pessoas, coletivamente, geralmente todos da mesma família, onde as tarefas são divididas entre homens, mulheres e crianças. Os homens derrubam a mata, destocam a roça e abrem as covas. As mulheres e crianças plantam a mandioca.

Na comunidade Vão de Almas as roças não possui um tamanho padrão, pois varia de acordo com o número de pessoas na família. Geralmente, são cultivadas mais de uma roça. Isso para facilitar o cuidado e garantir a colheita em épocas diferentes, e assim manter o sustento da família.

O processo de cultivo segue um calendário baseado em crenças, por exemplo: para muitos, não é aconselhável plantar no mês de dezembro, pois é

sujeito a dar pragas como lagartas e outros insetos que danificam a planta e alteram a qualidade da mandioca. O cultivo também é baseado no clima da comunidade, que é semiárido. A tabela abaixo detalha o processo de preparação do terreno e do plantio.

Tabela 1- Processo de preparação do terreno e plantio da mandioca

MÊS	PREPARAÇÃO DO TERRENO
Agosto	Derrubada da vegetação
Setembro	Coivaras; cercamento do terreno
Outubro	Plantio da mandioca
Novembro	Plantio da mandioca
Dezembro	Limpa do terreno
Janeiro	Replantio da mandioca

Fonte: Erivelton Diogo Carneiro, dezembro de 2016.

Por volta de agosto e setembro preparam o terreno, faz-se a derrubada da vegetação; alguns queimam; fazem a cerca de madeira, que é trançada umas nas outras para proteger a roça da mandioca de grandes animais. Na comunidade é muito comum as cercas de madeira, talvez pelo alto preço dos arames e ou por dificuldades de transportar os mesmos até a comunidade. Nos meses de outubro e novembro é feito o plantio, varia de acordo com a chuva.



Foto 1: Roça de mandioca no Vão de Almas. Foto: Erivelton Diogo Carneiro (2015).

2.3- Modo tradicional do processamento da farinha de mandioca

As técnicas usadas no processamento da farinha de mandioca são rudimentares, como afirma um morador da comunidade Vão de Almas:

Todo o trabalho é realizado no braço, do momento que se começa a preparar a terra até a hora de ensacar a farinha; inclusive os objetos utilizados na produção de farinha. (Relato de morador entrevistado, 2016).

O trabalho acontece em família e ou em pequenos grupos, caracterizam uma das formas de agricultura familiar mais peculiar da região. Todos se unem para extrair da terra a mandioca, transportá-la em bruacas (recipientes de couro) nos lombos dos animais como burros, cavalos, balaio nas cabeças até as oficinas (casas onde é feito todo o processamento da farinha).

As oficinas são muitas vezes próximas das casas residenciais, outras ficam distantes, próximos às plantações de mandioca para facilitar o transporte da mandioca em burros, bruacas, balaio e outros. Ali são guardados todos os equipamentos utilizados no processamento da farinha.



Foto 2- Materiais utilizados na fabricação de farinha: forno de pedra, tipiti, ralo angico e o rodo. Foto: Erivelton Diogo Carneiro (2016).

Durante o processamento para fazer a farinha, a mandioca passa por várias etapas: colheita da mandioca, descascamento das raízes, lavagem das raízes, raleamento, prensagem, peneiramento e torração.

Tabela 2- Etapas do processo da preparação da farinha

ETAPAS	PROCESSO DE FAZER A FARINHA
1ª	Colheita da mandioca
2ª	Descascamento das raízes
3ª	Lavagem das raízes
4ª	Ralar a mandioca
5ª	Prensagem da massa
6ª	Peneiramento da massa
7ª	Torrção da massa
8ª	Ensacamento da farinha

Fonte: Erivelton Diogo Carneiro (2016).

A colheita da mandioca pode acontecer entre oito a 12 meses após o plantio, isso varia de acordo com a fertilidade da terra de cada lugar. Este trabalho é tarefa para os homens, pois exige muito esforço. Após a sua extração, as raízes são colocadas dentro de bruacas e transportadas em lombos de animais ou balaies carregados nas cabeças com destino as oficinas.



Foto 3 - Raiz de mandiocas do Vão de Almas. Foto: Erivelton Diogo Carneiro (2015).

Ao chegar nas oficinas, as raízes são despejadas no chão para serem descascadas. Este trabalho é realizado geralmente pelas mulheres e crianças. Sentados no chão, com a ajuda de facas afiadas tirando as cascas até as raízes

ficarem bem brancas e limpas. Depois de descascadas são colocadas em gamelas para serem lavadas. E posteriormente raladas com ralos de angico ou de zinco.

Moradores contam e lembram que as conversas embalavam as noites das famílias unidas no propósito de produzir o máximo de farinha para sustentar-se nos momentos difíceis e épocas de invernos e também para venda em outras comunidades e cidades vizinhas.

O curioso é que, diante de tantas tecnologias disponíveis, a comunidade Vão de Almas na sua maioria utilizam materiais confeccionados na comunidade. E assim afirma a entrevistada:

Tirando a faca, os outros são todos feito aqui mesmo: o rodo é de angico, uma árvore espinhosa da região; o tipiti é feito com talos de buriti; a gamela usa tronco de árvore; o rodo e o coite também é feito com madeira daqui; e o forno é de barro e pedra (Relato de morador entrevistado, 2016).

Abaixo uma tabela contendo os materiais utilizados no processo de produção de mandioca:

Tabela 3 - Objetos utilizados na preparação da farinha

OBJETOS	MATERIAIS UTILIZADOS	FUNÇÕES
Ralo	Troco do Angico ou Zinco	Ralar a mandioca
Tipiti	Talas de buriti	Prensar a massa para retirar o líquido
Gamela	Madeira	Colocar as mandiocas e a massa
Forno	Adobe/ pedra	Torrar a farinha
Rodo	Madeira	Mexer a massa no forno
Coite	Madeira	Mexer a massa no forno

Fonte: Erivelton Diogo Carneiro (2016).

Os ralos por exemplo, são feitos de troncos de angico, uma madeira com muitos espinhos fortes e afiados; outros confeccionam ralos de zinco com furos de

pregos que fazem com que do outro lado da superfície furada apareça uma espécie de espinhos ou pontas afiadas.



Foto 4- Ralo de angico. Foto: Erivelton Diogo Carneiro (2015).



Foto 5 - Kalungas do Vão de Almas ralando a mandioca.
Foto: Erivelton Diogo Carneiro, 2015.

Depois que a mandioca é ralada a massa é prensada em um recipiente trançado de talos de buriti cujo nome é “*tipiti*”. Este equipamento é conhecido como um dos principais artesanato da comunidade, e poucas pessoas sabem confeccioná-lo. A massa é colocada no tipiti para ser exprimida; o tipiti é pendurado com um gancho de madeira e colocado peso em cima, geralmente os peso são pedras, a massa fica no tipiti até secar, o tempo depende da raiz da mandioca, se estiver mas mole a massa vai ter muita água demorando um pouco mais para secar. O objetivo dele é fazer a prensagem para retirar o líquido da massa e eliminar o ácido cianídrico. Esse líquido é chamado de “*manipuera*”. É altamente tóxico, se ingerido por um animal pode até causar sua morte. Esse líquido deve ser retirado para evitar

a fermentação e o escurecimento da farinha, a prensagem deve ser realizada imediatamente após o ralação.

A “manipuera” é colocada em uma gamela e deixa descansar por um dia. No dia seguinte, a água é escorrida e o amido fica sedimentado no fundo da vasilha. O mesmo é retirado e colocado ao sol para secar, dando origem a tapioca, ingrediente usados para produzir beijus e biscoitos.



Foto 6 - Massa prensada dentro do tipiti. Foto: Erivelton Diogo Carneiro, 2015.

Depois de prensada, a massa é retirada do tipiti. A mesma deve ser esfarelada com as mãos devido ter sido submetida a compressão por um tempo e depois deve ser passada pela peneira, para separar os pedaços mais grossos. Estes pedaços são chamados de “*crueiras*”, e assim, tornando a massa mais fina e uniforme.

O último passo do processamento da farinha é a *torração*. A massa peneirada é então colocada fornos para eliminar o alto teor de umidade que ainda permanece na farinha crua. Os fornos são levantados com adobe, na superfície onde a farinha é colocada, é usada pedras planas encontradas na região.

A massa vai sendo colocada de pouco no forno, no começo é usado um pedaço pequeno de madeira chamado de coite. Quando o forno se encontra a uma

temperatura maior, acrescenta mais massa e passa a usar o rodo (feito de madeira) para mexer a massa. Onde o torrador vai mexendo a massa até a secagem final. O processo de torração define a qualidade e o sabor da farinha que pode ser mais fina ou mais grossa, mais ou menos seca, com mais ou com menos amido.



Foto 7 – A farinha no forno. Foto: Erivelton Diogo Carneiro, 2015.

É importante salientar que os fornos tem uma proteção para que o fogo não escureça a farinha por meio da fumaça e os resíduos da queima da madeira. Essa forma de confecção do forno evita também o aquecimento da face do torrador de farinha, evitando dores de cabeça, resfriados causados por choque térmico, mistura do vento frio com o calor da fogo. É importante ressaltar que existe um saber e um fazer neste processamento, aliada aos recursos naturais disponíveis ao conhecimento popular da comunidade. Alguns acreditam que a ação do fogo e do vento frio pode entortar o rosto de quem estiver na torra da farinha. Alguns até amarram lenços para proteger o rosto do vento frio.

Após torrada e ensacada, uma parte da farinha é armazenada na despensa para incrementar a alimentação da família, onde é misturada em outros alimentos como a carne, o peixe, leite ovos e também são levadas para os festejos tradicionais da comunidade para fazer as farofas de carnes. Já a outra parte, é comercializada nas cidades vizinhas. Quando as sacas da farinha é levada para a cidade de carro, sempre é cobrada uma taxa (passagem) por pessoa.

Nas cidades, a farinha é vendida por litro custando cinco reais cada ou por quarta que corresponde a 40 litros, cujo valor é duzentos reais. O produto é oferecido nas ruas, de porta em porta, nos mercados e nas feiras.



Foto 8 – A farinha kalunga preparada e ensacada. Foto: Erivelton Doogo Carneiro, 2015.

Embora a maior parte da produção de mandioca seja destinada à fabricação de farinha, outros produtos são igualmente importantes, destacando-se o amido, base da tapioca e do polvilho, com ampla aplicação na culinária kalunga, bem como na fabricação de biscoitos e beijus.

CAPÍTULO 3

A ESCOLA DO CAMPO NO VÃO DE ALMAS E OS DESAFIOS

DIANTE DO SABER-FAZER DA FARINHA KALUNGA

3.1 - A escola do campo no Vão de Almas

Este capítulo tem como objetivo identificar como a escola do campo pode contribuir para a valorização do saber tradicional de fazer a farinha Kalunga, devido à importância desse conhecimento cultural e econômico para a vida da comunidade.

A Atualmente o Vão de Almas conta com seis escolas, sendo cinco municipais e uma estadual para atender toda a comunidade.³ Quanto à infraestrutura dos prédios das escolas municipais, três são de alvenaria; duas tem abastecimento de água realizado com um motor bomba; e três possuem sistema de energia solar. Há apenas uma direção para todas as escolas municipais, onde atendem todo o município de Cavalcante.

A comunidade possui apenas um colégio estadual, que é construída de tijolos e telhas, possui quatro salas, tem energia solar e água encanada. Em relação a gestão, possui um coordenador que permanece na escola e uma direção que atende todas as escolas estaduais dos municípios (Monte Alegre, Teresina e Cavalcante de Goiás), que fica na subsecretaria, localizada em Cambos Belos de Goiás.

O ensino oferecido nas escolas do Vão de Almas acontecem de forma multisseriada para as turmas do 1º ao 5º ano do ensino fundamental. Já o ensino regular é ofertado pelo estado em parceria com o município e atendem alunos do 6º ao 9º ano do ensino fundamental. E o ensino médio funciona apenas com a turma da 1ª série.

O difícil acesso à escola é um dos problemas da comunidade. A comunidade não tem transporte escolar e o cansaço dificulta o aprendizado dos alunos que moram distante das escolas. Os estudantes têm que andar uma distância que varia

³ Escola Municipal Córrego da Serra; Escola Municipal Santo Antônio; Escola Municipal Joana Pereira; Escola Municipal Coco; Escola Municipal Terra Vermelha; Colégio Estadual Kalunga I.

de 3 a 15 quilometro para chegarem na escola. Sendo assim, há uma necessidade de implantar políticas públicas de transporte escolar na comunidade.

Outro fator que dificulta à vida escolar de alguns jovens é a falta de recursos financeiros na comunidade. Muitos costumam sair para trabalhar nas fazendas próximas da região ou até mesmo se deslocam para outras cidades, como Brasília e Goiânia, em busca de melhores condições de vida. Mas a vida melhor nem sempre se realiza, e muitos desses jovens acabam entrando para o mundo do vício.

Sobre a valorização da cultura local, ao analisar o Projeto Político Pedagógico e o currículo da escola do Vão de Almas identificou-se que o saber-fazer da farinha de mandioca não está inserido no contexto escolar da comunidade. Esse conhecimento, apesar de sua importância cultural e econômica, não está presente na sala de aula.

O Projeto Político Pedagógico da escola destaca, em seu texto:

Manter o compromisso de ter o ensino de boa qualidade; Assegurar sua permanência e sucesso escolar aos acadêmicos. Promovendo a cidadania, a participação democrática, a descentralização, a aliança e a parceria com os vários segmentos sociais, buscando junto às autoridades competentes soluções para questões que implicam na implementação das políticas educacionais (PPP, p.12).

O PPP aponta para o objetivo de qualificar alunos para o mercado de trabalho, dotados de eficiência humana capaz de reconhecer seus direitos e deveres como cidadão, incentivando e valorizando a cultura local, conscientes da participação do processo histórico da sociedade. Em se tratando da valorização da cultura local, o trabalho ainda é tímido e somente expressões culturais, em especial, as festas tradicionais ganham destaque ao se falar da cultura local. Os sujeitos do campo na escola ainda são preparados para o trabalho fora da comunidade e a valorização de sua realidade cultural é ainda muito pouco trabalhada e discutida.

Moura (2012, p. 147) observa que enquanto quilombos consideram seus valores, a escola ignora a historicidade aprendida na origem do povo. Por isso, a educação formal desagrega, dificulta construir identidade ao mover o sentido de exclusão para o aluno que recebe “conteúdo ensinado x universo de experiência” nos currículos.

Moradores do Vão de Almas acreditam que o modo tradicional de fazer a farinha deveria ser inserido no contexto escolar, como afirma um morador “tem hora que os pais ensinam, mas os filhos não dão muita importância, por isso acredito que se a escola ensinasse e falasse que é muito importante, eles aprenderiam esse trabalho e se interessavam mais”.

Outro morador entrevistado reconhece que os saberes e fazeres tradicionais são de suma importância e fazem parte da cultura da comunidade. Em relação ao fazer a farinha, ele observa: “Se não aprender, os mais novos vão ter dificuldade em realizar este trabalho futuramente, que faz parte da nossa cultura e da nossa sobrevivência”.

Moradores, em suas falas simples, reconhecem a importância que as escolas da comunidade reflitam sobre a possibilidade de introduzir os saberes e fazeres da comunidade na matriz curricular e como parte do PPP das escolas.

As entrevistas com alguns jovens também deixou evidente o interesse pelo aprendizado dos saberes e fazeres tradicionais, como por exemplo a confecção de alguns objetos utilizados na produção de farinha. “Poucas pessoas sabem fazer”, como afirma um entrevistado “Eu gostaria de aprender a fazer o tipiti”.

Mas de que forma a escola do campo do Vão de Almas pode contribuir com esse conhecimento tradicional? Como ela pode atuar para evitar que a tradição cultural do saber-fazer a farinha de mandioca da comunidade Kalunga Vão de Almas não se perca?

Responder a esses questionamentos remete ao papel dos educadores e de sua atuação nas escolas do Vão de Almas.

Neste sentido, a comunidade do Vão de Almas conta com um grande aliado: o curso de Licenciatura em Educação do Campo (LEdoC), oferecido pela Universidade de Brasília (UnB). Vários professores da comunidade, inclusive o pesquisador, foram aprovados no vestibular e ingressaram na LEdoC.⁴

A Licenciatura em Educação do Campo (LEdoC) é um curso regular oferecido pela UnB e acontece no sistema de alternância: Tempo Universidade (TU) e Tempo Comunidade (TC). O curso tem como objetivo formar professores e educadores para

⁴ A comunidade do Vão de Almas conta com 16 professores(as) formados(as) pela LEdoC/FUP/UnB.

as escolas do campo em três habilitações: Ciências da Natureza e Matemática e Linguagens.

A LEdoC é uma modalidade nova nas universidades públicas brasileiras que tem como objetivo formar e habilitar profissionais para atuarem nas escolas nos anos finais do Ensino Fundamental e Médio (MOLINA e SÁ, 2012).

Um dos objetivos da proposta pedagógica do curso é garantir que os alunos não se distanciem de suas comunidades durante a formação. Por isso desde o primeiro semestre, os estudantes alternam o aprendizado nas aulas (TU) com a prática no campo (TC). Após o tempo aula (TU) os estudantes retornam compartilhando o saber adquirido na universidade com a comunidade, e vice-versa. A LEdoC visa proporcionar aos seus educandos momentos de reflexões sobre a realidade que cada um deles pertence.

A luta principal da Educação do Campo tem sido por políticas públicas que garantam o direito da população do campo à educação, e a uma educação que seja *no* e *do* campo. *NO*: as pessoas têm direito a ser educadas no lugar onde vivem; *DO*: as pessoas têm direito a uma educação pensada desde o seu lugar e com a sua participação, vinculada à sua cultura e às suas necessidades humanas e sociais. E esta educação inclui a escola: hoje uma luta prioritária porque há boa parte da população do campo que não tem garantido seu direito ao acesso à chamada Educação Básica. Um dos fundamentos da Educação do Campo é que só há sentido em construir processos pedagógicos específicos às necessidades dos sujeitos do campo, vinculados à construção de um outro tipo de modelo de desenvolvimento. Não há sentido desencadear esforços para a produção de teorias pedagógicas para um campo sem gente, para um campo sem sujeitos, ou, dito de outra forma, para uma ruralidade de espaços vazios. (CALDART, 2012, p.35).

3.2. Breve histórico da Educação do Campo

A Educação do Campo foi fruto de muita luta; surgiu a partir da mobilização dos movimentos sociais que sempre procuraram materializar os direitos sociais dos sujeitos do campo através de políticas públicas.

Segundo Molina e Sá (2012), nos últimos treze anos, os movimentos sociais e sindicais rurais promoveram um processo nacional de luta pela garantia de seus direitos, articulando as exigências do direito à terra com as lutas pelo direito à educação.

Os movimentos sociais e sindicais do campo no Brasil conquistaram programas de educação para os camponeses, entre os quais se destacam: o Programa Nacional de Educação na Reforma Agrária (Pronea), o Programa Saberes da Terra e o Programa de Apoio às Licenciaturas em Educação do Campo (Procampo).

Pode-se afirmar que graças aos movimentos sociais existe hoje a Educação do Campo. Segundo Arroyo (2005), os movimentos sociais são movimentos educativos, pois buscam conquistar ou garantir direitos e, sobretudo, a formação da consciência social desses direitos.

Para Arroyo (2004), as lutas pela Educação do Campo trazem as marcas históricas da diversidade de sujeitos coletivos, de movimentos sociais que se empenham na construção de outra educação e por outro projeto de campo e de sociedade. Para o autor o reconhecimento desta diversidade enriquece o projeto da Educação do Campo.

No Brasil, essas lutas deram origem ao Movimento de Educação do Campo. Esse movimento vem cada vez mais crescendo e se desenvolvendo, forma sujeitos coletivos, novos professores, que levam para os espaços escolares do campo novas questões e discussões.

Nos últimos anos, a Educação do Campo vem avançando e conquistando espaço institucional nos órgãos educacionais nos âmbitos federal, estadual e municipais. Já existe toda uma legislação específica para a Educação do Campo, o que foi fruto dos esforços das bases e seus militantes. Destaca-se como principal conquista o decreto 7.352/2010 que lança a Educação do Campo como uma condição de política de Estado, que reconhece as especificidades dos sujeitos do campo.

3.3. Desafios da escola do campo no Vão de Almas e o saber-fazer a farinha Kalunga

É preciso salientar que a formação em Educação do Campo de muitos professores da comunidade tem contribuído de forma significativa no desenvolvimento da prática educativa nas escolas do Vão de Almas. Esses profissionais estão aprendendo a superar desafios e dificuldades, e estão

ministrando aulas cada vez mais transdisciplinares, atentando por uma nova educação que visa o desenvolvimento dos sujeitos do campo.

Nos últimos anos, a vida do povo da comunidade Kalunga do Vão de Almas teve uma melhora significativa, pois há três décadas as principais demandas dessa comunidade eram apontadas por um número pequeno de lideranças. Atualmente existem três associações que representam a comunidades e os interesses de seus moradores nas esferas federal, estadual e municipal, são elas: Associação Quilombo Kalunga (AQK); Associação Kalunga de Cavalcante (AKC); e Associação da Educação do Campo do Território Kalunga e Comunidades Rurais (EPOTECAMPO).

A LEdoC foi fundamental no processo formativo de muitos professores que vivem na comunidade e atuam nas escolas do campo do Vão de Almas. Contudo, ainda que estejam aptos a formarem os sujeitos do campo e mais mobilizados para garantir uma educação de qualidade, em relação à valorização da cultura local ainda há lacunas a serem supridas.

Analisar o PPP da escola, deixou evidente que está faltando a inserção dos saberes e fazeres na matriz curricular. A presença dos vários professores com formação em Educação do Campo pode ajudar a mobilizar para as transformações necessárias no currículo.

Ainda é necessário mudanças no Projeto Político Pedagógico das escolas do Vão de Almas e uma revisão na matriz curricular mais comprometida com o conhecimento tradicional existente na comunidade, entre ele o saber-fazer da farinha de mandioca, tão importante na vida cultural e econômica da comunidade.

Dois jovens entrevistados relatam sobre a importância do conhecimento tradicional e sobre a necessidade do seu aprendizado:

Quando os mais velhos não conseguirem executar as atividades, os mais novos tem que saber fazer para dar continuidade ao trabalho (Relato de morador entrevistado, 2016).

Seria muito bom aprender os saberes e fazeres, pois quando eles adquirirem uma família, já vão saber plantar a roça, fazer a farinha e cuidar da família (Relato de morador entrevistado, 2016).

A inclusão na matriz curricular dos saberes e fazeres tradicionais, inclusive a confecção de objetos utilizados pela comunidade na produção de farinha de

mandioca, pode ajudar no processo de valorização e preservação desse conhecimento para as gerações futuras.

Nesse propósito, não se deve esquecer que a Educação do Campo busca uma escola viva que respeita as diversidades culturais ou tradicionais existente nas comunidades, uma vez que um dos princípios da Educação do Campo é incentivar a formulação de PPPs específicos para as escolas do campo.

A LEdoC vem com a visão de superar a educação que se reduz a escolarização. Para ela, deve-se compreender a Educação do Campo vinculada à vida dos sujeitos, traçando processos formativos. Segundo Molina e Sá (2012, p. 467), a Educação do Campo compreende os processos culturais, as estratégias de socialização e as relações de trabalho vividas pelos sujeitos do campo, em suas lutas cotidianas para manterem essa identidade como elementos essenciais de seu processo formativo.

Segundo Caldart (2010), a Educação do Campo deve trazer em si lições próprias da dinâmica dos movimentos sociais para que o ensino cultive valores, autoestima, memória, saberes, sabedoria de produzir, ou seja, uma educação que projete movimento, relações e transformações.

Na comunidade Vão de Almas, a presença de professores formados na Licenciatura em Educação do Campo da UnB, tem sido um diferencial na escola. Segundo moradores, essa presença tem sido algo bastante positiva, pois nota-se a melhoria no ensino aprendizagem dos alunos, comparando com anos anteriores, em que muito poucos profissionais eram capacitados para trabalhar com a escola do campo. Esse trabalho pode ainda ser mais potencializado para a promoção de mudanças que se desejam e na valorização da cultura local.

Molina e Sá (2012) afirmam que a escola do campo, pensada como parte de um projeto maior de educação da classe trabalhadora, se propõe a construir uma prática educativa que efetivamente fortaleça os camponeses para as lutas principais, no bojo da constituição histórica dos movimentos de resistência à expansão capitalista em seus territórios.

A pedagogia da terra, eixo central da formação da LEdoC, estimula a relação entre o camponês e a terra; são criados processos pedagógicos que valorizam o

aprendizado do trabalhador. A relação do homem com a terra (pedagogia da terra) é caracterizada por Caldart (2004) da seguinte maneira:

O trabalho na terra, que acompanha o dia-a-dia do processo que faz de uma semente uma planta e da planta um alimento, ensina de um jeito muito próprio (também cultural, simbólico) que as coisas não nascem prontas, mas precisam ser cultivadas; são as mãos do camponês, da camponesa as que podem lavrar a terra para que chegue a produzir o pão. Esse também é um jeito de compreender que o mundo está para ser feito e que a realidade pode ser transformada, desde que se esteja aberto para que ela mesma diga a seus sujeitos como fazer isso, assim como a terra vai mostrando ao lavrador como precisa ser trabalhada para ser produtiva (Caldart, 2004, p. 343 e 354).

Arroyo (2012) afirma que a escola deve ser espaço em que sejam incorporados os saberes da terra, do trabalho e da agricultura camponesa e que as especificidades de se viver a infância, a adolescência, a juventude e a vida adulta no campo sejam incorporadas nos currículos e propostas educativas e que os saberes, concepções de história, de sociedade, de libertação aprendidos nos movimentos sociais façam parte do conhecimento escolar.

Sendo assim, é evidente que se deve lutar mais por políticas públicas por uma educação do campo melhor, que possa contribuir fortemente para a formação dos sujeitos da comunidade Kalunga do Vão de Almas. “Não basta ter escolas no campo, ou seja, é necessário escolas com um projeto político pedagógico vinculado às causas, aos desafios, aos sonhos, à história e à cultura do povo trabalhador do campo”, observa Kolling (1999, p. 29).

A valorização da cultura e conhecimento local se dá pelo reconhecimento da sua história. Cada lugar tem suas próprias características, baseado no modo de vida de sua comunidade, é isso que torna seus costumes uns diferentes dos outros. A cultura de um povo está relacionada em todo seu contexto e história de vida, como seus costumes, saberes e fazeres. Tudo isso revela sua identidade que é formada ao longo do tempo.

Os saberes e fazeres tradicionais no processamento da farinha de mandioca são importantes, pois fazem parte da história da comunidade do Vão de Almas. Mas, esse conhecimento pode ser apagado com o decorrer do tempo. É preciso evitar essa perda, pois faz parte da identidade daquele povo e não deve ser esquecido. A

escola do campo do Vão de Almas mais próxima da realidade local tem um papel estratégico para que esse conhecimento não se perca.

É de suma importância que esses saberes e fazeres sejam valorizados e levados para o contexto escolar, com o intuito de fazer com que os alunos aprendam com a sua própria cultura.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao finalizar este trabalho, ficou evidente que os saberes e fazeres tradicionais são muito importantes para a comunidade Vão de Almas, e que os mesmos podem e devem ser inseridos no contexto escolar, e assim garantir uma escola viva que respeita a diversidade cultural e tradicional existente na comunidade.

Um dos objetivos dessa pesquisa foi somar e contribuir com o resgate, preservação e valorização dos saberes e fazeres desta comunidade; fazer com que o conhecimento de fazer a farinha Kalunga não se apague com o passar do tempo. Também foi intenção realizar uma pesquisa que possa conscientizar os jovens daquela comunidade sobre seu papel de construtores da sua própria história, ou seja, protagonistas do conhecimento popular, e que eles mesmos venham dar continuidade nesses saberes e fazeres.

Como professor da comunidade Vão de Almas e estudante da LEdoC, a pesquisa serviu para reconhecer a necessidade de criar meios para incentivar o grupo gestor e os professores a se comprometerem mais uma Educação do Campo.

A pesquisa deixa como um de seus resultados a necessidade de repensar e reformular Projeto Político Pedagógico da escola e aproxima-lo a das necessidades e especificidade dos sujeitos daquela comunidade.

Ao realizar as entrevistas com os moradores do Vão de Almas ficou evidente que os saberes e fazeres tradicionais no processamento da farinha de mandioca são importantes, pois fazem parte da história da comunidade do Vão de Almas. Mas, esse conhecimento pode ser apagado com o decorrer do tempo. É preciso evitar essa perda, pois faz parte da identidade daquele povo e não deve ser esquecido

Para isso, é de suma importância que haja a inclusão de saberes e fazeres tradicionais na matriz curricular das Escolas do Vão de Almas, inclusive a confecção de objetos utilizados pela comunidade na produção de farinha de mandioca pode

ajudar no processo de valorização e preservação desse conhecimento para as gerações futuras.

A escola do campo no Vão de Almas precisa adotar a história, o trabalho, a vivência, a cultura, o conhecimento popular e a terra como matrizes curriculares, afim de erradicar o método da exclusão da vida da escola, promovendo assim, a valorização da identidade dos alunos da comunidade Vão de Almas.

REFERÊNCIAS

ARROYO, Miguel; CALDART, Salete Roseli; MOLINA, Mônica (Orgs.). **Por uma educação do campo**. 3 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2005.

BAIOCCHI, Mari de Nazaré. **Kalunga: povo da terra**. 1. Ed. Brasília: Ministério da Justiça, Secretaria de Estado dos Direitos Humanos, 1999.

_____. **Kalunga povo da terra**. Goiânia: Editora UFG, 2006

BARBOSA, Anna Izabel Costa. **A organização do trabalho pedagógico na Licenciatura em Educação do Campo/UNB: do projeto às emergências e tramas do caminhar**. Tese de Doutorado apresentada ao programa de Pós Graduação da Faculdade de Educação da Universidade de Brasília. Brasília, 2012.

BRASIL. Ministério da Educação(MEC) Secretaria de Educação Fundamental (SEF). **Uma História do Povo Kalunga**: 2007.

CALDART, Roseli Salete. **Pedagogia do Movimento Sem Terra: escola é mais do que escola**. São Paulo: Expressão Popular, 2004.

CALDART, Salete Roseli (Org.), et al. **Caminhos para transformação da escola: reflexões desde práticas de licenciatura em Educação do Campo**. São Paulo: Expressão Popular, 2010.

CALDART, Salete Roseli; PEREIRA, Brasil Isabel; FRIGOTTO, Gaudêncio (Org). **Dicionário da Educação do Campo**. Rio de Janeiro, São Paulo: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio. Expressão Popular, 2012.

CASCUDO, L. C. **Dicionário do Folclore Brasileiro**. Belo Horizonte: Itatiaia, São Paulo: EDUSP, 1988.

_____. **História da Alimentação no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, São Paulo: EDUSP, 1983.

CROISÉS, Regards. **Kalunga Casamance: olhares cruzados**. São Paulo: Basaglia, 2009.

CRESWELL, John.W. **Projeto de Pesquisa: Métodos qualitativos, quantitativos e mistos**. Tradução: Luciana de Oliveira da Rocha. 2 ed. Porto Alegre:Artmed,1998.

DELGADO, Lucília de Almeida Neves. **História oral: memória, tempo, identidades**. Belo Horizonte: Autêntica, 2006.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

JATOBÁ, Danielli. **A Comunidade kalunga e a Interpelação do Estado: da Invisibilidade à Identidade Política**. 2002. Dissertação de Mestrado, Programa de

Pós –Graduação em Antropologia Social da Universidade de Brasília.

KOLLING, Edgar Jorge; NÉRY, Israel José; MOLINA, Mônica Castagna. (Orgs.). **Por uma educação básica do campo**. v.1. 3. ed. Brasília: Fundação Universidade de Brasília, 1999.

LDB. **LEI DE DIRETRIZES E BASES DA EDUCAÇÃO NACIONAL**. 5ª Edição Biblioteca Digital Câmara dos Deputados 2010.

MOLINA, Mônica; SÁ, Laís Mourão (Orgs.). **Licenciaturas em educação do campo: registros e reflexões a partir das experiências-piloto** (UFMG; UnB; UFBA E UFS). Belo Horizonte: Autêntica, 2011. (Coleção Caminhos da Educação do Campo; 5.

MOLINA, Mônica; SÁ, Laís Mourão. **Licenciatura em Educação do Campo**. In: CALDART, R. S. et al. (Orgs.). **Dicionário da Educação do Campo**. Rio de Janeiro: Escola politécnica de saúde Joaquim Venâncio, Expressão Popular, 2012. p. 466-472.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed. São Paulo : Atlas 2003.

MONTE ALTO, Rosana Lacerda. M763s **Saberes e fazeres quilombolos**: diálogos com a educação do campo / Rosana Lacerda Monte Alto. – Uberaba, 2012. 136 f. : il. color.

MOURA, Glória. **Uma história do povo kalunga**. Brasília: MEC/SEF, 2012.

MOURA, Gloria. **Festas dos Quilombos**. Lamberto Scipioni, fotos. Brasília: editora Universidade de Brasília, 2012, 184 p.

PALACÍN, Luís. **História de Goiás (1722-1972)**. Goiânia: UCG, 1986.

_____. **O século do ouro em Goiás**: 1722–1822 estruturas e conjunturas numa capitania de Minas. Goiânia: UCG, 1994.

PARÉ, M. L.; OLIVEIRA, L. P. de; VELLOSO, A.D. **A educação para quilombolas: experiências de São Miguel dos Pretos em Restinga Seca (RS) e da Comunidade Kalunga de Engenho II (GO)**. Cadernos CEDES, Campinas, v. 27, n. 72, p. 215-232, 2007.

PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO (PPP). Colégio Estadual kalunga I, 2016.

RIBEIRO, Elisa Antônia. **A perspectiva da entrevista na investigação qualitativa. Evidência: olhares e pesquisa em saberes educacionais**. Araxá/MG, n. 04, p.129-148, maio de 2008.

ROSA, Maria Virgínia de Figueiredo Pereira do Couto; ARNOLDI, Marlene Aparecida Gonzalez Colombo. **A entrevista na pesquisa qualitativa: mecanismos para a validação dos resultados**. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2006. 112 p.

ROSA, Wanderléia dos Santos. **Rezas, Rezadeiras e Juventude na Comunidade Vão de Almas, Cavalcante– Go. Monografia. Brasília – Df, 2013.**

SARAIVA, Regina Coelly Fernandes. RODRIGUES, Livia Penna Firme. NOGUEIRA, Mônica Celeida R. **Saberes e fazeres tradicionais sobre o cerrado: a experiência de Dona Flor**. Brasília: Universidade de Brasília, Decanato de extensão, 2011.

SILVA, Aneli Soares da. **Uso das plantas medicinais do cerrado na comunidade Kalunga**, Ribeirão dos Bois, Teresina – GO. 2013

SECRETARIA MUNICIPAL DE IGUALDADE RACIAL E DA MULHER. Cavalcante, Goiás, 2013.

SILVA, Martiniano José da. **Sombra dos quilombos**. Goiânia: Cultura Goiana, 1974.

_____. **Quilombos do Brasil Central: violência e resistência** escrava 1719-1888. Goiânia: Kelps, 2013.

SOARES, Aldo Asevedo. **Kalunga: o direito de existir**. Brasília: Fundação Cultural Palmares, 1995.

ANEXO 2

ROTEIRO DE ENTREVISTAS



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA- UNB
FACULDADE UNB PLANALTINA-FUP
LICENCIATURA EM EDUCAÇÃO DO CAMPO
PROFESSORA: REGINA COELLY
EDUCANDO: ERIVELTON D. CARNEIRO
TURMA: 6 CHICO MENDES

Entrevista sobre o plantio da mandioca e a produção de farinha na comunidade Vão de Almas, Cavalcante Goiás.

Dados pessoais do(a) entrevistado(a)

Nome completo:

Local de nascimento:

Data de nascimento:

Idade:

Estado civil:

Tem filhos:

Grau de escolaridade:

Profissão:

1- Como você vê a produção de farinha na comunidade?

2- Você ajuda seus pais na roça?

3 - Como é realizado o trabalho na formação das roças?

4- Existe alguma técnica na hora de formar a roça e fazer o plantio? Se tiver, quem saber estas técnicas?

5- Você acha importante que esses saberes sejam repassados para os mais novos?

6- O que mais se planta na comunidade?

7- O que se faz com o produto desta plantação?

- 8- E sobre a fabricação de farinha, alguém já ajudou os pais neste trabalho?
- 9- Dos materiais utilizados na fabricação de farinha, qual você sabe confeccionar?
- 10- Você gostaria de aprender a confeccionar estes materiais?
- 11- Qual dos materiais você acha mais difícil de fazer?
- 12- Você acha importante que os mais novos aprendam todas as técnicas da produção da farinha?
- 13- Qual é a sua opinião sobre a qualidade dos produtos produzidos aqui na comunidade?

ANEXO 3

ENTREVISTAS REALIZADAS SOBRE O PLANTIO DA MANDIOCA E A PRODUÇÃO DE FARINHA NA COMUNIDADE VÃO DE ALMAS, CAVALCANTE – GOIÁS

ENTREVISTA 1

Local de nascimento: Vão de Almas, Cavalcante Goiás.

Data de nascimento: 1998

Idade: 18 anos.

Estado civil: Solteiro

Tem filhos: Não

Grau de escolaridade: Ensino médio incompleto

Profissão: Estudante

1- Como você vê a produção de farinha na comunidade? Muito importante, aqui em minha comunidade o pessoal faz a farinha para vender, trocar em outros produtos.

2- Você ajuda seus pais na roça? Sim. Porque para o meu pai fazer só esse serviço é muito demorado.

3 - Como é realizado o trabalho na formação das roças? Faz a derrubada, a roçada, coloca fogo, apanha o garrancho, cerca de arame, capina, planta, e depois de alguns meses tem que limpar o terreno novamente com a enxada.

4- Existe alguma técnica na hora de formar a roça e fazer o plantio? Se tiver, quem saber estas técnicas? Existe, mas eu não sei, só os mais velhos é que sabe estas técnicas.

5- Você acha importante que esses saberes sejam repassados para os mais novos? Sim. Porque nós não temos que deixar isso acabar, nós temos que aprender os saberes dos mais velhos.

6- O que mais se planta na comunidade? O que se planta mais na comunidade é a mandioca, é o que a terra dá melhor.

7- O que se faz com o produto desta plantação? Da mandioca se faz a farinha, para comer e vender.

8- E sobre a fabricação de farinha, alguém já ajudou os pais neste trabalho? Eu sempre ajudei meus pais, para mim é bom, porque quando eu tiver a minha família já vou saber fazer tudo.

9- Dos materiais utilizados na fabricação de farinha, qual você sabe confeccionar? Forno, ralo, tipiti, peneira e o rodo.

10- Você gostaria de aprender a confeccionar estes materiais? Gostaria muito.

11- Qual dos materiais você acha mais difícil de fazer? São o tipiti, a peneira e a gamela.

12- Você acha importante que os mais novos aprendam todas as técnicas da produção da farinha? Seria muito bom, porque quando eles adquirirem uma família, já vão saber plantar a roça e fazer a farinha e cuidar da família.

13- Qual é a sua opinião sobre a qualidade dos produtos produzidos aqui na comunidade? Os produtos produzidos aqui são muito bom.

ENTREVISTA 2

Local de nascimento: Cavalcante Goiás

Data de nascimento: 23/06/1999

Idade: 17 anos

Estado civil: Solteiro

Tem filhos: não

Grau de escolaridade: Primeira série do Ensino Médio

Profissão: Estudante

1- Como você vê a produção de farinha na comunidade? Como o meio de sobrevivência para as famílias.

2- Você ajuda seus pais na roça? Sim. Ajudo a roçar, derrubar, capinar, plantar e colher.

3 - Como é realizado o trabalho na formação das roças? Primeiro tem que derrubar, roçar, capinar e depois fazer o plantio.

4- Existe alguma técnica na hora de formar a roça e fazer o plantio? Se tiver quem sabe estas técnicas? Existe sim. São os mais velhos que sabem todas as técnicas, eles sabem a melhor época para derrubam, queimar e também sabe quando a lua está boa para fazer o plantio.

5- Você acha importante que esses saberes sejam repassados para os mais novos? Sim. Porque quando os mais velhos não conseguir executar as atividades, os mais novos tem que saber fazer para dar continuidade ao trabalho.

6- Qual é o produto mais cultivado na comunidade? É a mandioca e o arroz.

7- O que se faz com os produtos cultivados na comunidade? O arroz é consumido pelas famílias, já a mandioca se faz a farinha que é consumida pela família e parte dela é vendida na cidade para complementar a renda familiar.

8- Você ajuda seus pais na produção da farinha? Sim. Desde criança eu ajudo os meus pais a fazer farinha.

9- Você sabe confeccionar algum material que é utilizado na fabricação de farinha? Sim. O ralo de madeira e o ralo de zinco.

10- Você gostaria de aprender a confeccionar outros materiais utilizados na produção de farinha? Qual? Sim. Eu gostaria de aprender a fazer o tipiti.

11- Qual dos materiais você acha mais difícil confeccionar? O tipiti e a peneira.

12- Você acha importante que os mais novos aprendam todas as técnicas da produção da farinha? Sim. Porque é deles que as famílias tiram seus sustento.

13- Na sua opinião, como é a qualidade da farinha de mandioca produzida na comunidade? A farinha Kalunga é muito boa, pois todos que comem dizem que é de boa qualidade.

ENTREVISTA 3

Data de nascimento: 22/07/2016

Local: Vão de Almas

Idade: 54 anos

Estado Civil: Casado

Tem Filhos? Sim. **Quantos?** 8 filhos

Profissão: Lavrador

Grau de escolaridade: Analfabeto

1 – O que o senhor pode dizer sobre a farinha de mandioca produzida dentro da comunidade? A farinha que nós produzimos é muito boa, mas também dá muito trabalho, todo processo é feito de maneira tradicional. Os mais novos estão sempre aprendendo com os mais velhos, onde são repassado como se fabrica algumas ferramentas utilizadas na produção de farinha. O tipiti e a peneira são feitos com talos de buriti, o forno é feito de pedra e barro, o rodo e o coite são feitos de madeira.

2- Qual é a importância da farinha de mandioca na comunidade Vão de Almas? Como este alimento é utilizado pelas famílias? A farinha é bastante usada como alimento em toda comunidade desde muito tempo, pois sempre escutei os mais velhos dizendo que a farinha substituí o arroz, pois aqui só comia arroz que produzia na comunidade não se comprava arroz na cidade. Mas o plantio de arroz era pequeno, então colhia pouco e muitas vezes acabavam antes de começar as águas (chuva), período de plantio. Assim, passava a

utilizar a farinha em todas as refeições, tendo em vista que se plantava mas mandioca por ser uma planta mais resistente ao período da seca. Também a farinha pode ser consumida com qualquer outro alimento. Exemplo: leite, ovo, pirão de peixe, e de carne, etc.

3- A farinha produzida é negociada como uma fonte de renda para o sustento da família? Onde? Sim. Negociamos ou seja vendemos farinha em Cavalcante e nas cidades mais próximas da comunidade.

4- Como era feito o transporte da farinha até as cidades para ser comercializada? E atualmente, como isso acontece? Antes eram transportada no lombo dos animais (burro), pois o acesso a comunidade não poderia ser feito por nenhum tipo de veículo, hoje como já tem estrada por onde se pode acessar a comunidade utilizando carro, esse transporte foi facilitado, levamos o produto que queremos vender nos carros que fazem a linha da comunidade para a cidade, onde é cobrada uma taxa.

5- Como é realizada a venda da farinha? A farinha é vendida por litro ou por quarta que corresponde 32 ou 40 litros. O produto é oferecido nas ruas, de porta em porta, nos mercados e nas feiras.

6- Você utiliza algum tipo de máquina para fabricar farinha de mandioca? Não. Todo o trabalho é realizado no braço, do momento que se começa a preparar a terra até a hora de ensacar a farinha.

7- Qual é a época do plantio da mandioca? O plantio depende da chuva, a partir do mês de Outubro começa o plantio se estiver chovendo. Antes poderia plantar até o mês de março que se ganhava, hoje muitas vezes o que se planta em janeiro não ganha mais, porque a chuva não está mais como antigamente.

8- Quanto tempo é preciso para que a mandioca possa ser arrancada para fabricar a farinha? O tempo varia de 8 mês a 1 ano, depende da terra, tem lugar que é mais rápido.

9-Como é realizado o trabalho desde o plantio até a fabricação da farinha? Quem faz o trabalho? O desmatamento é feito pelo homem, ele realiza esse trabalho utilizando o machado e a foice, em seguida é feito a queimada, depois é destocada com o enxadão e enxada. No plantio é a família toda participa, as cova são aberta com enxada e as manivas (caule da mandioca) são cortada com facão em pedaços de 10 a 15 centímetros e colocada na cova de um a dois pedaços.

É preciso que se limpa esse plantio no mínimo duas vez, sempre puxando o cisco com terra para o pé da mandioca, assim este serve de adubo, para que as plantas possam ter raízes mais grossas

10-Quais são as etapas da fabricação da farinha? O primeiro passo é arrancar as raízes da mandioca na roça e levar até a casa de forno (oficinas). Em seguida, todas as raízes são descascada uma a uma com a faca, onde toda família participa.

As raízes são lavadas e colocadas nas gamela para serem raladas. Quem fica encarregado de fazer a relança são os homens, mas as mulheres e crianças também realiza esse serviço.

A raízes são raladas em ralo de angico, uma árvore que tem seus galhos carocudos. Após serem raladas, a massa é colocada no tipiti, objeto feito com talos de buritis, para ser exprimida, onde o tipiti é pendurado com um gancho de madeira e colocado peso em cima, geralmente os peso são pedras, a marca fica no tipiti até secar, o tempo depende da raiz da mandioca, se estiver mas mole a massa vai ter muita água demorando um pouco mais para secar.

Quando a massa é retirada do tipiti é passada por uma peneira também feita com talos de buriti, para ser levada ao forno para ser torradas. Os fornos são levantados com adobe, na superfície onde a farinha é colocada, é usada pedras planas encontradas na região.

A massa vai sendo colocada de pouco no forno, no começo é usado um pedaço pequeno de madeira chamado de coite. Quando o forno se encontra a uma temperatura maior, acrescenta mais massa e passa a usar o rodo (feito de madeira) para mexer a massa.

ENTREVISTADO 4

Local de nascimento: Comunidade Vão de Almas, Cavalcante Goiás.

Data de nascimento: 1982

Idade: 34 anos

Estado civil: Solteira

Tem filhos: Não

Grau de escolaridade: Primeiro ano do ensino médio incompleto

Profissão: Merendeira

1- Como você vê a produção de farinha na comunidade? Muito boa, pois é por meio da farinha que as famílias conseguem dinheiro para o sustento da casa.

2- Você ajuda seus pais na roça? Quando eu morava com eles sim, ajudava a plantar a mandioca, capinar quando era preciso limpar a mandioca e o arroz.

3 - Como é realizado o trabalho na formação das roças? Primeiro, o mato é roçado com uma foice, depois derruba as árvores com o machado, deixa secar para fazer a queimada. A roça é cercada com madeira ou arame, depois o plantio é realizado.

4- Existe alguma técnica na hora de formar a roça e fazer o plantio? Se tiver quem saber estas técnicas? Sim. Geralmente as pessoas mais velhas tem algumas técnicas na hora de fazer o plantio.

5- Você acha importante que esses saberes sejam repassados para os mais novos? Sim. Porque se os mais novos não saber como eles vão ensinar aos seus filhos quando tiverem sua família.

6- Qual é o produto mais cultivado na comunidade? É a mandioca, mas também a gente planta arroz, milho, jiló, melancia, feijão de corda e outros.

7- O que se faz com o produto cultivado na comunidade? É para o sustento da família, da mandioca faz a farinha que serve para o uso da família e também vender e ajuda na renda da casa.

8-Você já ajudou seus pais na produção de farinha de mandioca? Sim. Já ajudei a descascar a mandioca, ralar, coar a massa, a colocar no tipiti e até torrar.

9- Você sabe confeccionar algum material que é utilizado na produção da farinha? Não. Já tentei aprender, mas não consegui, tenho um tio que sabe confeccionar.

10- Você gostaria de aprender a confeccionar estes materiais? Sim, pois se soubesse fazer não era preciso comprar de outras pessoas.

11- Qual dos materiais você acha mais difícil de fazer? O tipiti. Porque as talas devem ser trançadas.

12- Você acha importante que os mais novos aprendam todas as técnicas da produção da farinha? Sim. Porque se não aprender os mais novos vão ter dificuldade em realizar este trabalho futuramente que faz parte da nossa cultura, da nossa sobrevivência.

13- Como é a qualidade da farinha produzida na comunidade? É de boa qualidade, são tudo saudáveis e não tem nenhum tipo agrotóxicos.

Local de nascimento: Comunidade Vão de Almas, Cavalcante Goiás

Data de nascimento: 06/10/2000

Idade: 16 anos

Estado civil: Solteira

Tem filhos: Não

Grau de escolaridade: Primeira série do ensino médio incompleto

Profissão: Estudante

1- Como você vê a produção de farinha na comunidade? É o meio que as pessoas tem de ganhar dinheiro, todos da comunidade plantam a mandioca e fazem a farinha para comer e também vender, e assim, poder comprar outros mantimentos que não produz na comunidade. Então a farinha de mandioca é muito importante pra nós da comunidade.

2- Você ajuda seus pais na roça? Sim. Quando não estou na escola ajudo eles na capina, a pegar cisco, a planta, na vigia e também na hora da colheita.

3 - Como é realizado o trabalho na formação das roças? Para fazer uma roça nova, tem que derrubar a machado as árvores mais grossas, depois roçar com a foice, espera secar e faz a queimada, se queimar bem é só pegar os garranchos cercar e fazer o plantio.

4- Existe alguma técnica na hora de forma a roça e fazer o plantio? Se tiver quem saber estas técnicas? Sim, tem que saber a época de plantar, se a lua está boa para o plantio, saber escolher as sementes, saber a hora certa de fazer a queimada. Quem sabe estas técnicas são os mais velhos.

5- Você acha importante que esses saberes sejam repassados para os mais novos? Sim. Porque os mais novos tem que saber fazer tudo na roça, para futuramente ensinar a seus filhos.

6- O que se planta na comunidade? Na comunidade todos plantam arroz, milho, abóbora e outros legumes, mas é a mandioca é o que mais se planta.

7- O que se faz com o produto desta plantação? A gente usa para se alimentar e também para vender.

8- E sobre a fabricação de farinha, alguém já ajudou os pais neste trabalho? Acho que todo mundo da comunidade sabe fazer farinha, porque desde pequeno a gente ajuda os pais a descascar e a lavar a mandioca. Somente quando ficamos adulto é que a gente começa a ralar, a torrar, colocar massa no tipiti e peneirar a massa.

9- Dos materiais utilizados na fabricação de farinha, qual você sabe confeccionar? Não sei fazer nenhum.

10- Você gostaria de aprender a confeccionar estes materiais? Sim. Gostaria de aprender a fazer o tipiti e a peneira.

11- Qual dos materiais você acha, mas difícil de fazer? Eu penso que os mais difíceis de fazer é o tipiti e a peneira.

12- Você acha importante que os mais novos aprendam todas as técnicas da produção da farinha? Sim, porque é deste trabalho que se tira o sustento da família, e quando os mais novos adquirir família eles precisam saber essas técnicas.

13- Qual sua opinião sobre a qualidade dos produtos produzidos aqui na comunidade? São muito bom, principalmente a farinha de mandioca que é muito vendida na cidade.

ENTREVISTA 6

Local de nascimento: Vão de Almas

Data de nascimento: 1957

Idade: 59 anos

Estado civil: viúva

Grau de escolaridade: Analfabeta

Tem filhos: 5 filhos

Profissão: Lavradora

1- Qual o tamanho da sua propriedade? A minha área deve ser aproximadamente uns dois alqueires.

2- Que produtos são cultivados? Aqui nós cultivamos arroz, milho, abóbora, melancia, feijão de corda, mandioca, quiabo, jiló, mas é tudo em pouca quantidade, da somente para o consumo da família e dos animais.

3- Além do cultivo existe outro tipo de atividade econômica associada? Sim. A farinha de mandioca que fazemos e vendemos.

4- Você considera a farinha de mandioca importante para a comunidade? Sim. Porque é a farinha de mandioca que sempre tá servindo nós, pois a terra é muito boa para cultivar a mandioca.

5- Desde quando a farinha de mandioca faz parte do cotidiano da sua família? Como aprendeu a fazer a farinha? Quando nasci meus pais já fazia farinha, fui crescendo e vendo eles fazendo, depois comecei ajudar eles e foi aí que eu aprendi a fazer.

7- Como acontece a preparação do solo para o cultivo da mandioca? Primeiro a gente tem que limpar a terra, derrubar, roçar, queimar, capinar, depois abre a cova com uma enxada e coloca um pedaço da rama dentro da cova e cobre com terra.

8- Quais são os equipamentos usados no processamento da farinha de mandioca?

Para fazer a farinha a gente usa a faca, o ralo de angico, a gamela, o tipiti, a peneira, o rodo, o coite e o forno.

9- Como acontece o processamento da farinha de mandioca na comunidade Vão de Almas? Há uso de técnicas modernas? Se sim, quais? É tudo feito à mão, primeiro descasca a mandioca e lava, daí a gente rala com o ralo de angico, coloca no tipiti para secar, depois a gente peneira a massa e coloca no forno pra torrar.

10- Como são obtidos os materiais para a produção da farinha?

Tirando a faca, os outros são todos feito aqui mesmo, o rodo é de angico, uma árvore espinhosa da região, o tipiti é feito com talos de buriti, a gamela usa tronco de árvore, o rodo e o coite também é feito com madeira daqui, e o forno é de barro e pedra.

11- Os mais jovens têm o interesse em aprender a confeccionar os equipamentos tradicionais usados no processamento da farinha de mandioca? Tem alguns que demonstram interesse. Penso que os pais tem que ensinar os filhos, pois quando os mais velhos morrerem, os novos continuarem.

12- Na sua opinião o que pode acontecer com o modo tradicional de fazer a farinha de mandioca na comunidade Vão de Almas? Se os mais novos não aprenderem, todas as técnicas com o tempo podem acabar.

13- Que fatores podem acarretar o fim deste modo tradicional de fazer a farinha de mandioca na comunidade Vão de Almas? A morte dos mais velhos e outros meios mais fáceis de realizar o trabalho que vai chegando na comunidade.

14- O que é feito com a farinha produzida na comunidade? Onde é consumida? É consumida aqui mesmo na comunidade pelas família e também é vendida na cidade.

15- Como é realizada o transporte da farinha para a cidade? Hoje já temos estrada e isso é ficou mais fácil, a gente leva nos carros que fazem linha da comunidade para a cidade pagando uma quantia por cada volume. Mas antes da estrada era transportada no lombo dos animais e as viagem eram difíceis.

16- Você acha importante que esse conhecimento seja transmitido na escola? Sim. Porque tem hora que os pais ensinam, mas os filhos não dão muita importância, por isso acredito que se a escola ensinasse e falasse que é muito importante, eles aprenderiam esse trabalho e se interessavam mais.